

Vergani

1944 MILANO



COLLEZIONE
NATALE 2024

Milano



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.



PANETTONE “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 Panettoni 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.**



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.

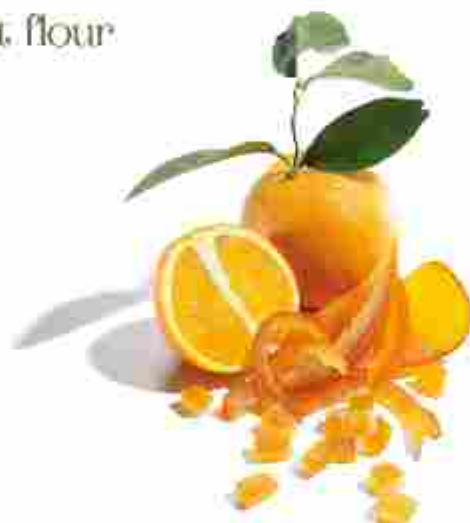


THE INGREDIENTS



Farina di grano tenero
Wheat flour

Scorze d'arance italiane
Italian orange peel



Vaniglia Bourbon del Madagascar
Madagascar Vanilla



Sale Marino integrale
Sea salt



Miele italiano
Italian honey

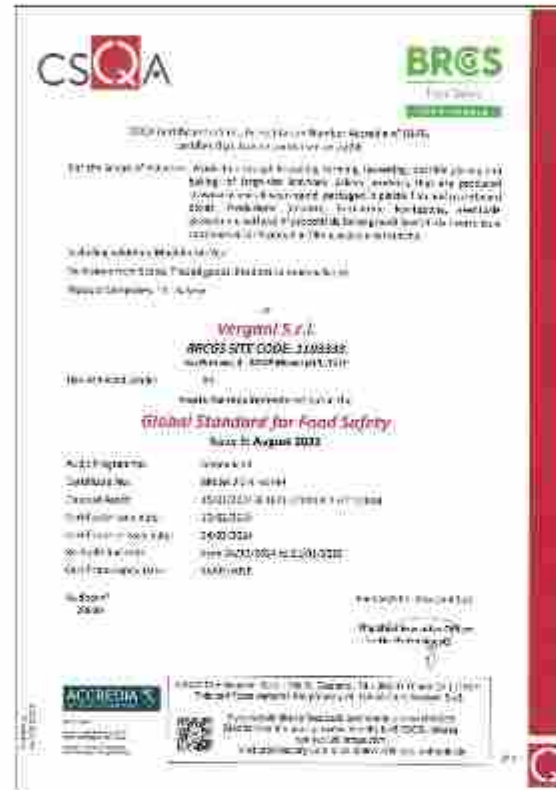


Mandorle italiane
Italian almonds



Uvetta Australiana "5 Corone"
Australian 5 crown sultanas

OUR CERTIFICATIONS



THE BEST PANETTONE OF THE YEAR

Vergani
dal 1944
IL PANETTONE DI MILANO

THE BEST ITALIAN PANETTONE

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

BY
ALTROCONSUMO
 Il tuo punto di forza

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" firmato 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 sfiziose 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.



OUR PRODUCTS

17	CANDY CANS TIN LINE
18	GINGER BREAD TIN LINE
19	IL TAMBURELLO
20	LE CAPPELLIERE
21	MERRY CHRISTMAS LINE
24	BABBO NATALE
25	SHOPPER LINEA NEVE
26	LA DOLCE VITA
27	I MIGNON
32	WINDOW LINE
33	ÉTOILE
34	CHRISTMAS BOX
38	TRADITIONAL MILANESE PANETTONE
39	TRADITIONAL MILANESE PANDORO
40	THREE CHOCOLATES PANETTONE
41	THREE CHOCOLATES PANDORO
42	CHOCOLATE AND PEARS
43	CHOCOLATE AND ORANGES
44	SAMBUCA, COFFEE AND CHOCOLATE SALTED
45	CARAMEL AND WHITE CHOCOLATE
46	APPLE AND CINNAMON
47	TIRAMISÙ
48	DOMORI CHOCOLATE DROPS
49	CHOCO BROWNIE
50	WILDBERRIES AND WHITE CHOCOLATE
51	MARPLE SYRUP AND PECAN NUTS MOSCATO
52	MOSCATO WINE
53	AMARETTO
54	BLACK CHERRY
55	PISTACHIO AND CHOCOLATE

OUR PRODUCTS

56	LIMONCELLO
57	APRICOT PANETTONE PELLECCHIELLA OF VESUVIO
58	MARRON GLACÉ
59	CAFFÈ ESPRESSO
60	CREMINO
61	CITRUS FRUITS
62	COCONUT AND CHOCOLATE
65	SICILY TRIP LINE
74	THE CLASSICS
75	MERRY MILANO
76	ALL YEAR LONG
77	HALLOWEEN
80	PISTACHIO PANETTONE EXPERIENCE
81	CREMINO PANETTONE EXPERIENCE
82	MODICA PANETTONE EXPERIENCE
83	SALTED CARAMEL PANETTONE EXPERIENCE
84	VERGANI & NOVI
86	PISTACCHIO PANDORO EXPERIENCE
87	CARAMEL PANDORO EXPERIENCE
90	EXTRA VERGIN OLIVE OIL
91	EXTRA VERGIN OLIVE OIL WITH CHOCOLATE
92	ORGANIC
93	WHOLE WHEAT
94	GLUTEN FREE
97	VEGAN
99	VEGAN CHOCOLATE
100	NO ADDED SUGAR WITH SWEETENER



CANDY CANES TIN LINE

Una linea tutta nuova, le tinte. Al loro interno troviamo il Panettone classico, Panettone con gocce di cioccolato e all'amarena. 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 Black cherry. Outside, a symbolic image of Milan.




	Pieces x cases	Cases x layer	Layer x pallet	case dimension cm	EAN 13
Tradizional Milanese Panettone 750g	4	5	4	69.0x25.0x36.0	8802114019543
Chocolate drops Panettone 750g	4	5	4	69.0x25.0x36.0	8802114019550
Black cherry Panettone 750g	4	5	4	69.0x25.0x36.0	8802114019567



GINGER BREAD TIN LINE

Una linea tutta nuova, le tinte 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.


	 Pieces x cases	Cases x layer	Layer x pallet	case dimension cm	EAN 13
Traditional Milanese Panettone 750g	4	5	4	49.0x25.0x36.0	8002114014430
Chocolate drops Panettone 750g	4	5	4	49.0x25.0x36.0	8002114014447
Black cherry Panettone 750g	4	5	4	49.0x25.0x36.0	8002114014454



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 di grano tenero, vaniglia Bourbon del Madagascar, scorze d'arancia Calabresi sbucciate a mano e pregiato miele italiano.

We have "dusted off" the package that kept the first Panettoni Vergani: the classic "tambourine". In the fifties, Panettoni were sent by post and the packages were tied with string. Are you nostalgic for vintage? The "tambourine" is for you! Top quality: soft wheat flour, Bourbon vanilla from Madagascar, hand-peeled Calabrian orange peel and fine Italian honey.


	 Pieces x cases	Cases x layer	Layer x pallet	case dimension cm	EAN 13
Panettone Eccellenza 500g	4	4	10	40.0x40.0x39.0	8002114010020
Panettone Eccellenza 1000g	4	4	4	76.0x27.7x36.5	8002114010011
Panettone Eccellenza 3000g	1	8	5	34.0x34.0x35.9	8002114010081
Panettone Eccellenza 5000g	1	4	4	38.0x30.0x42.0	8002114010102



LE CAPPELLIERE

Panettoni custoditi in eleganti cappelliere realizzate a mano. Qualità top: farina di grano tenero, vaniglia Bourbon del Madagascar, scorze d'arancia Calabresi sbucciate a mano e pregiato miele italiano.

Panettone kept in elegant handmade hatboxes. Top quality: soft wheat flour, Bourbon vanilla from Madagascar, hand-peeled Calabrian orange peel and fine Italian honey.

	 Pieces x cases	Cases x layer	Layer x pallet	case dimension cm	EAN 13
Panettone Excellence 1000g	4	4	4	78.8x27.7x26.5	8002114013381
Panettone Excellence 3000g	1	6	5	24.0x34.8x25.9	8002114370033
Panettone Excellence 5000g	1	6	4	38.0x38.8x42.0	8002114370040



MERRY CHRISTMAS LINE

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.



	 Pieces x cases	Cases x layer	Layer x pallet	case dimension cm	EAN 13
Classic Panettone 500g	4	4	12	60.0x40.0x34.0	8002114018279
Classic Panettone 750g	4	4	12	60.0x40.0x34.0	8002114018805
Classic Panettone 1000g	4	5	4	69.0x25.0x34.0	8002114018812
Classic Panettone 1500g	2	4	10	60.0x40.0x34.0	8002114019073
Classic Panettone 2000g	2	4	10	60.0x40.0x34.0	8002114018829
Pandoro 1000g	4	5	4	72.0x26.0x48.0	8002114019924
Classic Veneziana 720g	4	5	4	69.0x25.0x34.0	8002114017247
Classic Veneziana 1000g	4	5	4	69.0x25.0x34.0	8002114018959



MERRY CHRISTMAS LINE

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.



			Pieces x cases	Cases x layer	Layer x pallet	case dimension cm	EAN 13
Three chocolates Panettone 1000g			4	5	4	49.0x25.0x34.0	8002114010964
Panettone without candied fruits 1000g			4	5	4	49.0x25.0x34.0	8002114010930
Apricots and pears Panettone 1000g			4	5	4	49.0x25.0x34.0	8002114010886



MERRY CHRISTMAS LINE

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.

			Pieces x cases	Cases x layer	Layer x pallet	case dimension cm	EAN 13
Chocolate drops Panettone 1000g			4	5	4	49.0x25.0x34.0	8002114010867
Panettone Soave without candied and without raisin 1000g			4	5	4	49.0x25.0x34.0	8002114010942
Chocolate drops and pears Panettone 1000g			4	5	4	49.0x25.0x34.0	8002114010881



BABBO NATALE

Evergreen della tradizione natalizia, la linea Babbo Natale è adatta a grandi e piccoli, 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.

	 Pieces x cases	Cases x layer	Layer x pallet	case dimension cm	EAN 13
Traditional Milanese Panettone 1000g	6	5	4	47.0x25.0x34.0	8802114014371
Classic Pandoro 1000g	6	5	4	72.0x74.0x48.0	8802114014405



SHOPPER LINEA NEVE

Entra nell'atmosfera magica del Natale con i nostri panettoni dal design unico a tema invernale.

Immerse yourself in the magical Christmas atmosphere with our Panettone, boasting a unique winter-themed design.

	 Pieces x cases	Cases x layer	Layer x pallet	case dimension cm	EAN 13
Panettone classica 750g	6	2	1	42.0x54.0x11.0	8802114019451



LA DOLCE VITA

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

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

	 Pieces x cases	 Cases x layer	 Layer x pallet	 case dimension cm	 EAN 13
Expo Traditional Milanese Panettone 100g flowpack	1	28	8	17.0x34.0x21.0	8902144151887
Expo Classic Pandoro 80g flowpack	1	28	8	17.0x34.0x21.0	8902144151814



I MIGNON

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

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

	 Pieces x cases	 Cases x layer	 Layer x pallet	 case dimension cm	 EAN 13
Assorted box 300g	4	10	8	34.0x24.0x22.0	890214415564



I MIGNON

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

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



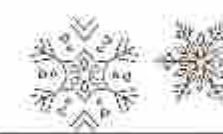
	Pieces x cases	Cases x layer	Layer x pallet	case dimension cm	EAN 13
Classic Panettone 100g flowpack	24	11	9	34,0x23,0x24,0	8002114015668
Chocolate Panettone 100g flowpack	24	11	9	34,0x23,0x24,0	8002114015675
Panettone without candied 100g flowpack	24	11	9	34,0x23,0x24,0	8002114015682
Classic Pandoro 80g flowpack	24	11	9	34,0x23,0x24,0	8002114015699



I MIGNON

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

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



	Pieces x cases	Cases x layer	Layer x pallet	case dimension cm	EAN 13
Traditional Milanese Panettone 100g "Duomo"	24	4	10	60,0x40,0x29,6	8002114010870
Traditional Milanese Panettone 100g "Bear and Reindeer"	25	4	10	60,0x40,0x29,6	8002114013350



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 are just the right size for a moment of sweet indulgence without too much guilt.



	Pieces x cases	Cases x layer	Layer x pallet	case dimension cm	EAN 13
Classic Panettone 100g box	36	6	4	44.0x33.0x36.0	8002114018454
Panettone without candied 100g box	36	6	4	44.0x33.0x36.0	8002114018470
Classic pandoro 80g box	48	6	4	51.0x39.0x24.0	8002114018485



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 are just the right size for a moment of sweet indulgence without too much guilt.





	Pieces x cases	Cases x layer	Layer x pallet	case dimension cm	EAN 13
Chocolate and pears Panettone 100g box	36	6	4	44.0x33.0x36.0	8002114018461
Pistachio Panettone 100g box	36	6	4	44.0x33.0x36.0	8002114019864
Limoncello Panettone 80g box	36	6	4	44.0x33.0x36.0	8002114019871



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.

 	Pieces x cases	Cases x layer	Layer x pallet	case dimension cm	EAN 13
Classic Panettone 1000g	4	5	4	49,0x25,0x36,0	8002114013202
Salted caramel and white chocolate Panettone 750g	4	5	4	49,0x25,0x36,0	8002114013732
Classic Veneziana 720g	4	5	4	49,0x25,0x36,0	8002114013219
Chocolate drops and pears Panettone 750g	4	5	4	49,0x25,0x36,0	8002114012474



ÉTOILE

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

A gourmet Panettone, produced with selected and genuine ingredients: soft wheat flour, Bourbon vanilla from Madagascar, hand-peeled Calabrian orange peels, fine Italian honey, whole sea salt, 5 crown Australian raisins.

 	Pieces x cases	Cases x layer	Layer x pallet	case dimension cm	EAN 13
Étoile Panettone 1000g	4	5	4	74,0x24,5x35,0	8002114013204



CHRISTMAS BOX

La linea Christmas box è adatta a grandi e piccoli. La nuova grafica, elegante e in vero stile natalizio, custodisce i sapori tradizionali del Panettone e della Veneziana.

The Christmas box line is suitable for adults and children. The new graphics, elegant and in true Christmas style, preserve the traditional flavors of Panettone and Veneziana.


	 Pieces x cases	Cases x layer	Layer x pallet	case dimension cm	EAN 13
Traditional Milanese Panettone 750g	4	5	4	74,0x24,5x35,0	8802114014461
Classic Veneziana 720g	4	5	4	74,0x24,5x35,0	8802114014478



CHRISTMAS BOX

Farina di grano tenero, vaniglia Bourbon del Madagascar, scorze d'arancia Catabresi sbucciate a mano e pregiato miele italiano. Solo l'eccellenza per i prodotti della collezione Excellence.

Soft wheat flour, Bourbon vanilla from Madagascar, hand-peeled Catabrian orange peels and fine Italian honey. Only excellence for the products of the Excellence collection.

	 Pieces x cases	Cases x layer	Layer x pallet	case dimension cm	EAN 13
Panettone Excellence 1000g	4	5	4	74,0x24,5x35,0	8802114011158
Veneziana Excellence 1000g	4	5	4	74,0x24,5x35,0	8802114011165





GOURMET LINE



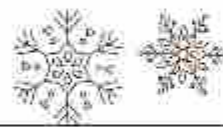
Utilizzo del lievito madre naturale, lunga lievitazione, ingredienti pregiati e rispetto dell'antica ricetta. Quando la tradizione incontra l'ispirazione, nascono i Panettoni della nostra linea **Gourmet**: il Panettone tradizionale e altre varianti del classico dolce natalizio che coniugano **gusto**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

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 alveolata 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.



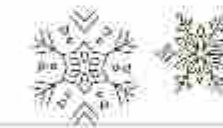
	Pieces x cases	Cases x layer	Layer x pallet	case dimension cm	EAN 13
Traditional Milanese Panettone 750g	4	4	12	48.0x40.0x14.0	80821140114128
Traditional Milanese Panettone 1000g	4	5	4	49.0x25.0x26.0	8082114012952



Traditional Milanese 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.



	Pieces x cases	Cases x layer	Layer x pallet	case dimension cm	EAN 13
Traditional Pandoro 750g	4	5	4	72.0x26.0x48.0	8082114018102



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.



	Pieces x cases	Cases x layer	Layer x pallet	case dimension cm	EAN 13
Three chocolates Panettone 750g	5	4	12	49.0x49.0x16.0	8002114014700



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.



	Pieces x cases	Cases x layer	Layer x pallet	case dimension cm	EAN 13
Three chocolates Pandoro 750g	4	5	4	72.0x26.0x48.0	8002114018119



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.



	Pieces x cases	Cases x layer	Layer x pallet	case dimension cm	EAN 13
Chocolate and pears Panettone 750g	6	4	12	40,0x40,0x16,0	8902114014492



Chocolate and orange PANETTONE

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

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



	Pieces x cases	Cases x layer	Layer x pallet	case dimension cm	EAN 13
Chocolate drops and orange Panettone 750g	6	4	12	40,0x40,0x16,0	8902114019179



Sambuca, coffee and chocolate PANETTONE

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

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




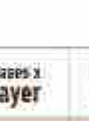

	 Pieces x cases	 Cases x layer	 Layer x pallet	 case dimension cm	 EAN 13
Sambuca, chocolate drops and coffee Panettone 750g	6	4	12	40,0x40,0x16,0	8002114015545



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.

	 Pieces x cases	 Cases x layer	 Layer x pallet	 case dimension cm	 EAN 13
Salted caramel and white chocolate drops Panettone 750g	6	4	12	40,0x40,0x16,0	8002114013404



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.



	Pieces x cases	Cases x layer	Layer x pallet	case dimension cm	EAN 13
Apple and cinnamon Panettone 750g	5	4	12	40,0x40,0x16,0	8902114017984



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 gluttonous palates.



	Pieces x cases	Cases x layer	Layer x pallet	case dimension cm	EAN 13
Tiramisù Panettone 750g	4	7	7	59,0x21,0x29,0	8902114014768



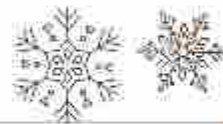
PANETTONE with Domori chocolate drops

Singola origine Costa D'Avorio realizzata 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.



	Pieces x cases	Cases x layer	Layer x pallet	case dimension cm	EAN 13
Domori chocolate Panettone 750g	6	4	12	40,0x40,0x16,0	8002114018894



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".



	Pieces x cases	Cases x layer	Layer x pallet	case dimension cm	EAN 13
Choco brownie panettone 750g	6	4	12	40,0x40,0x16,0	8002114017891



New

Wildberries 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.

	Pieces x cases	Cases x layer	Layer x pallet	case dimension cm	EAN 13
Raspberries and white chocolate drops Panettone 750g	4	6	12	40.0x40.0x76.0	8902114019794



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.

	Pieces x cases	Cases x layer	Layer x pallet	case dimension cm	EAN 13
Maple syrup and Pecan nuts Panettone 750g	4	5	4	49.0x25.0x36.0	8902114019860



Moscato wine PANETTONE

Raffinata versione della ricetta tradizionale che celebra un classico del Natale: Panettone e Moscato. L'impasto preparato con lievito madre naturale, farina, burro e tuorlo d'uovo fresco, è arricchito da uvetta sultanina al Moscato che dona al Panettone un sapore particolarmente intenso.

Refined version of the traditional recipe that celebrates a Christmas classic: Panettone and Moscato. The dough prepared with natural sourdough, flour, butter and fresh egg yolk is enriched with Moscato sultanas which give the Panettone a particularly intense flavour.



	Pieces x cases	Cases x layer	Layer x pallet	case dimension cm	EAN 13
Moscato wine Panettone 750g	4	6	12	40,0x40,0x76,0	8902114013683



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.



	Pieces x cases	Cases x layer	Layer x pallet	case dimension cm	EAN 13
Amaretto Panettone 750g	4	5	4	49,0x25,0x36,0	8902114012933



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 alveolata per garantire la fragranza dell'inimitabile Panettone milanese.

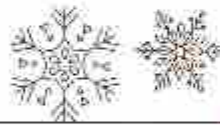
Una vera specialità che stupisce per l'equilibrio dei sapori.

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.



	Pieces x cases	Cases x layer	Layer x pallet	case dimension cm	EAN 13
Black cherry Panettone 750g	4	4	12	60.0x40.0x16.0	8902114017853



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.



	Pieces x cases	Cases x layer	Layer x pallet	case dimension cm	EAN 13
Pistachio and chocolate Panettone 750g	4	7	7	59.0x21.0x28.0	8902114012924



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.



	Pieces x cases	Cases x layer	Layer x pallet	case dimension cm	EAN 13
Limoncello Panettone 750g	4	7	7	59,0x21,0x26,0	8902114012919



Apricot, Pellecchiella o 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.



	Pieces x cases	Cases x layer	Layer x pallet	case dimension cm	EAN 13
Apricot Pellecchiella of Vesuvio Panettone 750g	4	4	12	60,0x40,0x44,0	9902114014906



New

Marron Glacé PANETTONE

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

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

	 Pieces x cases	 Cases x layer	 Layer x pallet	 case dimension cm	 EAN 13
Marron Glacé Panettone 750g	6	4	12	40,0x40,0x14,0	8802114017851



Caffè espresso 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".

	 Pieces x cases	 Cases x layer	 Layer x pallet	 case dimension cm	 EAN 13
Caffè espresso Panettone 750g	6	4	12	40,0x40,0x14,0	8802114019857





New

Cremino PANETTONE

Regala un'esperienza indimenticabile al palato con il nostro esclusivo panettone al cremino: un connubio di morbidezza e gusto che renderà il tuo natale ancora più speciale.

Gift an unforgettable palate experience with our exclusive cremino Panettone: a combination of softness and flavor that will make your Christmas even more special.

	 Pieces x cases	 Cases x layer	 Layer x pallet	 case dimension cm	 EAN 13
Cremino Panettone 750g	4	8	4	49,0x25,0x34,0	8902114019802



New

Agrumi PANETTONE

Delizia il tuo palato con il nostro esclusivo panettone agli agrumi: un connubio perfetto tra il gusto tradizionale del Panettone e la freschezza degli agrumi. Un'esplosione di gusto che renderà le tue feste ancora più indimenticabili.

Delight your palate with our exclusive citrus panettone: a perfect blend of traditional Panettone flavour and the freshness of citrus. An explosion of taste that will make your celebrations even more unforgettable.

	 Pieces x cases	 Cases x layer	 Layer x pallet	 case dimension cm	 EAN 13
Agrumi Panettone 750g	4	4	12	40,0x40,0x34,0	8902114019932







New

Coconut and double chocolate PANETTONE

La dolcezza esotica del cocco si fonde con il lussuoso abbraccio del doppio cioccolato regalando un'esperienza indimenticabile.

The exotic sweetness of coconut blends with the luxurious embrace of double chocolate, giving you an unforgettable experience.

	 Pieces x cases	 Cases x layer	 Layer x part	 case dimension cm	 EAN 13
Coconut and double chocolate Panettone 750g	4	6	12	40,0x40,0x76,0	8902114019819



SICILY TRIP LINE



Grazie alla linea **"Sicily trip"** potrai assaporare l'eleganza del **Panettone di Milano arricchito con gli intensi sapori siciliani.**

Un'esperienza gustativa unica che **unisce la tradizione milanese alla ricchezza culinaria dell'isola,** regalandoti un **viaggio sensoriale indimenticabile** durante le festività.

"Thanks to the **'Sicily Trip'** line, you can savor the elegance of **Milanese Panettone enriched with the intense flavors of Sicily.**

A unique gastronomic experience that **blends Milanese tradition with the culinary richness of the island,** offering you an **unforgettable sensory journey** during the holidays.



SICILY TRIP

Il dolce simbolo di Milano incontra i sapori della Sicilia in una linea dedicata coi colori del sole.
 The sweet symbol of Milan meets the flavours of Sicily in a dedicated line with the colors of the sun.

	 Pieces x cases	 Cases x layer	 Layer x pallet	 case dimension cm	 EAN 13
Classic Sicily trip Panettone 750g	6	6	12	61.0x48.0x16.0	8062114019088



SICILY TRIP

Il pandoro Vergani incontra i sapori della Sicilia in una linea dedicata coi colori del sole.
 Pandoro Vergani meets the flavours of Sicily in a dedicated line with the colors of the sun.

	 Pieces x cases	 Cases x layer	 Layer x pallet	 case dimension cm	 EAN 13
Classic Pandoro Sicily trip 750g	6	5	6	72.0x26.0x48.0	8062114019095





SICILY TRIP

Il panettone agli agrumi Vergani incontra i sapori della Sicilia in una linea dedicata coi colori del sole.
Citrus fruits Panettone Vergani meets the flavours of Sicily in a dedicated line with the colors of the sun.

	 Pieces x cases	Cases x layer	Layer x pallet	case dimension cm	EAN 13
Agrumi sicily trip Panettone 750g	6	6	12	61.0x40.0x16.0	8082114019901



SICILY TRIP

Il panettone al limoncello Vergani incontra i sapori della Sicilia in una linea dedicata coi colori del sole.
Limoncello Panettone Vergani meets the flavours of Sicily in a dedicated line with the colors of the sun.

	 Pieces x cases	Cases x layer	Layer x pallet	case dimension cm	EAN 13
Limoncello Sicily trip Panettone 750g	6	7	7	59.0x21.0x20.0	8082114019918





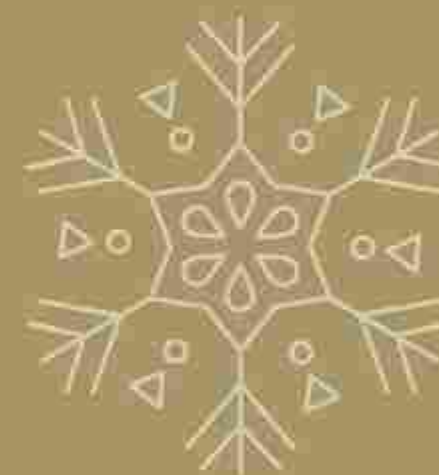
SICILY TRIP

Il panettone al pistacchio e cioccolato Vergani incontra i sapori della Sicilia in una linea dedicata coi colori del sole.

Pistachio and chocolate Panettone Vergani meets the flavours of Sicily in a dedicated line with the colors of the sun.



	Pieces x case	Cases x layer	Layer x pallet	Case dimensions cm	EAN 13
Pistachio and chocolate Sicily trip 750g	6	3	7	59.0x21.0x26.0	8062114019925



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**.

THE CLASSICS

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.

			Pieces x cases	Cases x layer	Layer x pallet	case dimension cm	EAN 13
Classic Panettone 500g			20	3	4	83.0x75.0x36.0	0002114010876
Classic Panettone 750g			4	6	6	77.0x77.0x32.0	0002114010821
Classic Panettone 1000g			4	4	4	79.0x77.0x32.0	0002114010814
Classic Pandoro 750g			4	5	4	49.0x22.0x57.0	0002114011243
Classic Pandoro 1000g			4	5	4	47.0x22.0x53.0	0002114010845



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 cofret con immagini natalizie di sapore retrò, per la gioia di grandi e piccoli.

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.

			Pieces x cases	Cases x layer	Layer x pallet	case dimension cm	EAN 13
Classic Panettone 500g			4	4	10	60.0x40.0x19.0	0002114016887
Classic Panettone 1000g			4	5	4	69.0x25.0x36.0	0002114016870
Classic Veneziana 1000g			4	5	4	74.0x24.0x35.0	0002114012124
Classic Pandoro 1000g			4	5	4	49.0x22.0x53.0	0002114012131
Chocolate drops and pears Panettone 1000g			4	5	4	49.0x25.0x36.0	0002114017075
Panettone without candied fruits with raisin 1000g			4	5	4	74.0x24.0x35.0	0002114017082



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.

			Pieces x cases	Cases x layer	Layer x pallet	case dimension cm	EAN 13
Traditional Milanese Panettone 500g			4	4	10	40.0x40.0x20.4	8002114011449

HALLOWEEN

Halloween incontra Vergani. Il Panettone classico arricchito con cubetti di zucca canditi e una spolverata di cannella per creare uno speciale mood di Halloween.

Halloween meets Vergani. The classic Panettone enriched with candied pumpkin cubes and a sprinkling of cinnamon to create a special Halloween mood.

			Pieces x cases	Cases x layer	Layer x pallet	case dimension cm	EAN 13
Pumpkin spice Panettone 500g			4	4	10	40.0x40.0x20.4	8002114011991





EXPERIENCE BOXES






Utilizzo del lievito madre naturale, lunga lievitazione, ingredienti pregiati e rispetto dell'antica ricetta. Quando la **tradizione** incontra **ispirazione**, nascono i Panettone della nostra linea sac à poche: queste golose varianti coniugano **gusto e creatività**.

Using natural sourdough yeast, extended fermentation, premium ingredients, and respect for the ancient recipe. When **tradition** meets **inspiration**, the Panettone of our sac à poche line is born: these delicious variations combine **taste and creativity**.

Pistachio PANETTONE

Il metodo tradizionale tramandato da generazioni, una lunga 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. Grazie alla praticità della sac à poche di crema al pistacchio, si può farcire il prodotto a proprio piacimento.

The traditional method handed down for generations, a long process lasting 50 hours and the natural cooling upside down, give the Panettone without raisins and without Vergani candied fruit a splendid softness and smoothness. Thanks to the practicality of the pistachio cream sac à poche, you can fill the product to your liking.


	 Pieces x cases	 Cases x layer	 Layer x packet	case dimension cm	EAN 13
Panettone without candied fruits and without raisin with pistachio cream 950g	4	5	4	74,0x24,5x35,0	8802114019189



Cremino PANETTONE

Il metodo tradizionale tramandato da generazioni, una lunga 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. Grazie alla praticità della sac à poche di crema alla nocciola, si può farcire il prodotto a proprio piacimento.

The traditional method handed down for generations, a long process lasting 50 hours and the natural cooling upside down, give the Panettone without raisins and without Vergani candied fruit a splendid softness and smoothness. Thanks to the practicality of the hazelnut cream sac à poche, you can fill the product to your liking.

	 Pieces x cases	 Cases x layer	 Layer x packet	case dimension cm	EAN 13
Cremino Panettone with hazelnut cream 900g	4	5	4	74,0x24,5x35,0	8802114019192





New

Gianduaia crunchy PANETTONE

Il metodo tradizionale tramandato da generazioni, una lunga 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. Grazie alla praticità della sac à poche di crema al gianduaia, si può farcire il prodotto a proprio piacimento.

The traditional method handed down for generations, a long process lasting 50 hours and the natural cooling upside down, give the Panettone without raisins and without Vergani candied fruit a splendid softness and smoothness. Thanks to the practicality of the gianduaia cream sac à poche, you can fill the product to your liking.






	 Pieces x cases	 Cases x layer	 Layer x pallet	 case dimension cm	 EAN 13
Panettone without candied fruits and without raisin with gianduaia cream 450g	4	5	4	74,0x24,5x35,0	8002114019288



Salted caramel PANETTONE

Il metodo tradizionale tramandato da generazioni, una lunga 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. Grazie alla praticità della sac à poche di crema al caramello salato, si può farcire il prodotto a proprio piacimento.

The traditional method handed down for generations, a long process lasting 50 hours and the natural cooling upside down, give the Panettone without raisins and without Vergani candied fruit a splendid softness and smoothness. Thanks to the practicality of the salted caramel cream sac à poche, you can fill the product to your liking.

	 Pieces x cases	 Cases x layer	 Layer x pallet	 case dimension cm	 EAN 13
Panettone with salted caramel cream 700g	4	5	4	74,0x24,5x35,0	8002114019924



IL GRANDE CIOCCOLATO ITALIANO



Novi PANETTONE

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, miscelate tra loro con sapiente maestria pasticceria, 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 skillful pastry mastery, generate a recipe with a complex flavour, extremely tasty and distinctive, ideal for consumption at any time of the day.



	Pieces x cases	Cases x layer	Layer x pallet	case dimension cm	EAN 13
Panettone without candied fruits and without raisin with cream 980g	6	5	4	74,0x24,3x25,0	0002114011126



IL GRANDE CIOCCOLATO ITALIANO



Novi PANDORO

Il metodo tradizionale tramandato da generazioni ed una lavorazione lunga 43 ore, conferiscono al Pandoro Vergani una splendida sofficità e morbidezza. Materie prime semplici, miscelate tra loro con sapiente maestria pasticceria, 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 skillful pastry mastery, generate a recipe with a complex flavour, extremely tasty and distinctive, ideal for consumption at any time of the day.



	Pieces x cases	Cases x layer	Layer x pallet	case dimension cm	EAN 13
Pandoro and cream 980g	6	5	4	69,0x22,0x23,0	0002114018140



Pistachio PANDORO

Il sapore delicato del Pandoro classico, abbinato ad una favolosa crema al pistacchio dal gusto intenso e caratterizzato. Grazie alla praticità della sac à 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.

			Pieces x cases	Cases x layer	Layer x pallet	case dimension cm	EAN 13
Pandoro with pistachio cream 650g			5	5	4	47,0x22,0x53,0	8002114018889

Salted caramel PANDORO

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

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

			Pieces x cases	Cases x layer	Layer x pallet	case dimension cm	EAN 13
Pandoro with salted caramel cream 650g			4	5	4	47,0x22,0x53,0	8002114019444





WELLNESS LINE



Per noi il Panettone è una mission: 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.

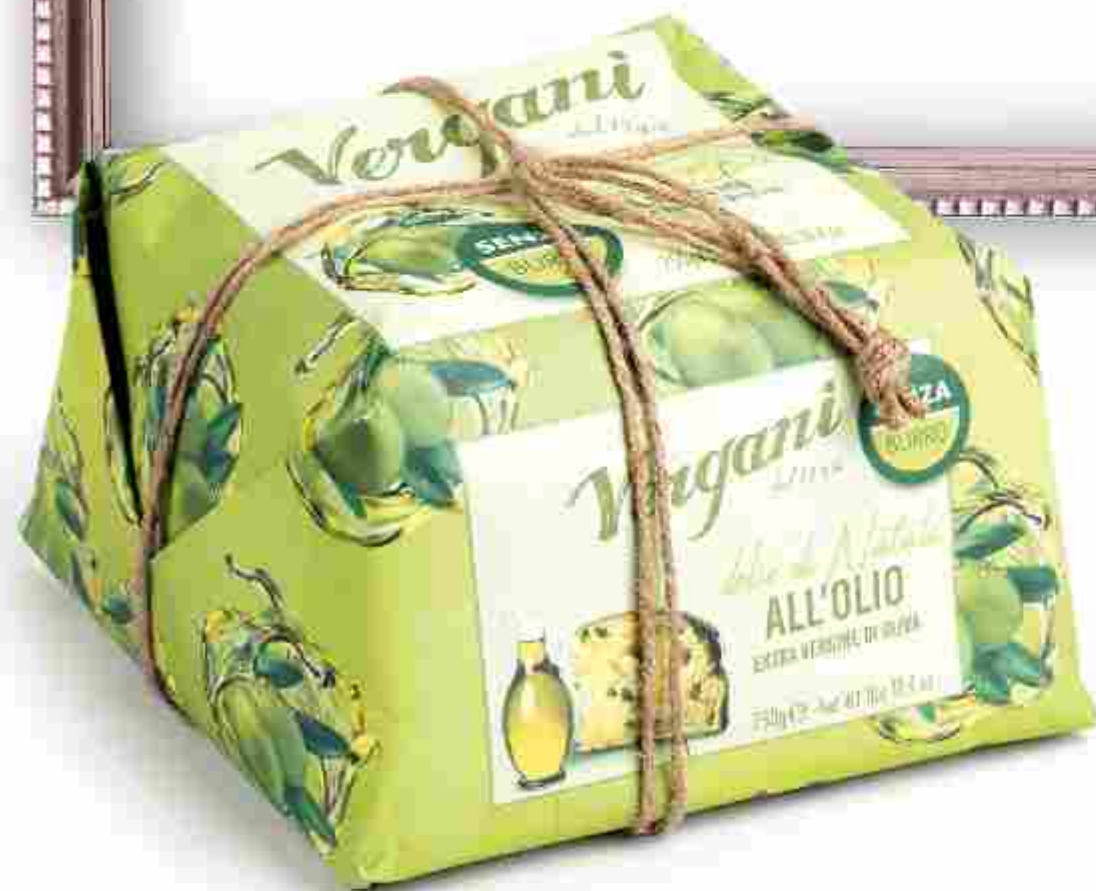
Extra vergin olive oil PANETTONE

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.



	Pieces x cases	Cases x layer	Layer x pallet	case dimension cm	EAN 13
Extra virgin olive oil Panettone 750g	6	4	12	40,0x40,0x14,0	8002114019244



Extra vergin 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.



	Pieces x cases	Cases x layer	Layer x pallet	case dimension cm	EAN 13
Extra virgin olive oil with chocolate Panettone 750g	6	4	12	40,0x40,0x14,0	8002114019251



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.



	Pieces x cases	Cases x layer	Layer x pallet	case dimension cm	EAN 13
Organic Panettone 750g	6	4	12	40,0x44,0x14,0	8002114010351



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.




	Pieces x cases	Cases x layer	Layer x pallet	case dimension cm	EAN 13
Whole wheat Panettone 700g	6	4	12	40,0x44,0x14,0	8002114012254



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 flavour of the sweet symbol of Milan, even in the pistachio variant.


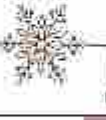
			Pz x cartone	cartone x strato	strato x banco	Dimensione cartone cm	EAN13
Classic gluten free Panettone 600g			6	6	3	40,0x48,0x20,0	8862114013479
Pistachio gluten free Panettone 600g			6	6	3	40,0x48,0x20,0	8862114015574



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 nelle varianti al cioccolato ed al limoncello.

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 flavour of the sweet symbol of Milan, even in the chocolate and limoncello variants.

			Pz x cartone	cartone x strato	strato x banco	Dimensione cartone cm	EAN13
Chocolate gluten free Panettone 600g			6	6	3	40,0x48,0x20,0	8862114019215
Limoncello gluten free Panettone 600g			6	6	3	40,0x48,0x20,0	8862114019222






New

Gluten free PANDORO

Pensato per restituire una dieta priva di glutine il piacere di rispettare la tradizione. La lunga lavorazione gli garantisce la caratteristica alveolatura e dona ad ogni morso il sapore autentico della tradizione. Anche nella variante al caramello salato.

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 flavour of the tradition, even in the salted caramel variants.

	 Pz x cartone	 cartone x strato	 strato x bancalo	 Dimensione cartone cm	 EAN13
Classic gluten free Pandoro 600g	6	6	6	47,0x25,0x26,0	8062114019933
Salted caramel gluten free Panettone 700g	6	6	6	47,0x25,0x26,0	8062114019940



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!

The Milanese tradition marries the vegan choice of the Christmas cake free from animal derivatives. 72 hours of processing and only excellent ingredients, certified by the VEGANOK brand. Because being vegan does not mean giving up goodness!

	 Pieces x cases	 Cases x layer	 Layer x pallet	 case dimension cm	 EAN 13
Vegan Christmas cake 750g	6	4	12	40,0x44,0x34,0	8062114077109



Chocolate vegan CHRISTMAS CAKE

La tradizione milanese sposa la scelta vegana nel dolce di Natale con gocce di cioccolato 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!

The Milanese tradition marries the vegan choice in the Christmas cake with chocolate drops free from animal derivatives. 72 hours of processing and only excellent ingredients, certified by the VEGANOK brand. Because being vegan doesn't mean giving up goodness!



	Pieces x cases	Cases x layer	Layer x pallet	case dimension cm	EAN 13
Chocolate vegan Christmas cake 750g	6	4	12	40,0x44,0x14,0	8002114019239



No added sugar with sweetener CHRISTMAS CAKE

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 alveolata 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.



	Pieces x cases	Cases x layer	Layer x pallet	case dimension cm	EAN 13
No added sugar with sweetener Christmas cake 700g	6	4	12	40,0x44,0x14,0	8002114017940



Christmas SHOPPER EMPTY

Celebra il Natale con stile e praticità grazie al nostro sacchetto Christmas Shopper!
Ordina i nostri sacchetti e trasforma il tuo Panettone in un'esperienza elegante con un semplice tocco.
Con il nostro shopper, ogni dono diventa un gesto di cura, avvolto con grazia e facilità.

Celebrate Christmas with style and convenience thanks to our Christmas Shopper bag!
Order our bags and turn your Panettone into an elegant experience with a simple touch.
With our shopper, every gift becomes a gesture of care, wrapped with grace and ease.





	Pieces x cases	Cases x layer	Layer x pallet	case dimension cm	EAN 13
Traditional Milanese Panettone 750g	4	5	4	49.0x25.0x36.0	8002114819543



Chocolate drops Panettone 750g	4	5	4	49.0x25.0x36.0	8002114819550
--------------------------------	---	---	---	----------------	---------------



Chocolate drops and pears Panettone 750g	4	5	4	49.0x25.0x36.0	8002114819567
---	---	---	---	----------------	---------------



Traditional Milanese Panettone 750g	4	5	4	49.0x25.0x36.0	8002114814630
-------------------------------------	---	---	---	----------------	---------------



Chocolate drops Panettone 750g	4	5	4	49.0x25.0x36.0	8002114814647
--------------------------------	---	---	---	----------------	---------------



Black cherry Panettone 750g	4	5	4	49.0x25.0x36.0	8002114814654
-----------------------------	---	---	---	----------------	---------------



Panettone Excellence 500g	4	4	10	49.0x25.0x36.0	8002114810304
---------------------------	---	---	----	----------------	---------------



Panettone Excellence 1000g	4	4	4	78.0x27.7x36.5	8002114810311
----------------------------	---	---	---	----------------	---------------



Panettone Excellence 3000g	1	8	5	34.0x34.0x25.9	8002114810319
----------------------------	---	---	---	----------------	---------------



Panettone Excellence 5000g	1	4	4	38.0x30.0x42.0	8002114810382
----------------------------	---	---	---	----------------	---------------



Panettone Excellence 1000g	4	4	4	78.0x27.7x36.5	8002114810381
----------------------------	---	---	---	----------------	---------------

Panettone Excellence 3000g	1	8	5	34.0x34.0x25.9	8002114810383
----------------------------	---	---	---	----------------	---------------

Panettone Excellence 5000g	1	4	4	38.0x30.0x42.0	8002114810380
----------------------------	---	---	---	----------------	---------------

Classic Panettone 500g	4	4	12	48.0x40.0x16.0	8002114818799
------------------------	---	---	----	----------------	---------------

Classic Panettone 750g	4	4	12	48.0x40.0x16.0	8002114818806
------------------------	---	---	----	----------------	---------------

Classic Panettone 1000g	4	5	4	49.0x25.0x36.0	8002114818813
-------------------------	---	---	---	----------------	---------------

Classic Panettone 1500g	3	4	10	48.0x40.0x19.5	8002114818820
-------------------------	---	---	----	----------------	---------------

Classic Panettone 2000g	2	6	10	48.0x40.0x19.5	8002114818827
-------------------------	---	---	----	----------------	---------------

Pandoro 1000g	4	5	4	72.0x24.0x48.0	8002114819826
---------------	---	---	---	----------------	---------------

Classic Veneziana 720g	4	5	4	49.0x25.0x36.0	8002114812267
------------------------	---	---	---	----------------	---------------

Classic Veneziana 1000g	4	5	4	49.0x25.0x36.0	8002114818959
-------------------------	---	---	---	----------------	---------------

Three chocolates Panettone 1000g	4	5	4	49.0x25.0x36.0	8002114818966
----------------------------------	---	---	---	----------------	---------------

Panettone without candied fruits 1000g	4	5	4	49.0x25.0x36.0	8002114818130
---	---	---	---	----------------	---------------



Apricot and pears Panettone 1000g	4	5	4	49.0x25.0x36.0	8002114019084
-----------------------------------	---	---	---	----------------	---------------



Chocolate drops Panettone 1000g	4	5	4	49.0x25.0x36.0	8002114018867
---------------------------------	---	---	---	----------------	---------------



Panettone loaves without candied and without raisin 900g	4	5	4	49.0x25.0x36.0	8002114018942
--	---	---	---	----------------	---------------



Chocolate drops and pears Panettone 1000g	4	5	4	49.0x25.0x36.0	8002114018881
---	---	---	---	----------------	---------------



Traditional milanese Panettone 1000g	4	5	4	49.0x25.0x36.0	8002114016271
--------------------------------------	---	---	---	----------------	---------------



Classic Pandoro 1000g	4	5	4	72.0x26.0x40.0	8002114014885
-----------------------	---	---	---	----------------	---------------



Panettone Classico 750g	4	2	9	47.0x26.0x19.0	8002114019451
-------------------------	---	---	---	----------------	---------------



Expo Traditional Milanese Panettone 100g flowpack	1	20	8	17.0x24.0x23.0	8002114131007
---	---	----	---	----------------	---------------



Expo Classic Pandoro 80g flowpack	1	20	8	17.0x24.0x23.0	8002114131014
-----------------------------------	---	----	---	----------------	---------------



Assorted box 300g	4	10	9	36.0x24.0x23.0	8002114015569
-------------------	---	----	---	----------------	---------------



Classic Panettone 100g flowpack	24	11	9	34.0x23.0x24.0	8002114015448
---------------------------------	----	----	---	----------------	---------------



Chocolate Panettone 100g flowpack	24	11	9	34.0x23.0x24.0	8002114015476
-----------------------------------	----	----	---	----------------	---------------



Panettone without candied 100g flowpack	24	11	9	34.0x23.0x24.0	8002114015442
---	----	----	---	----------------	---------------



Classic Pandoro 80g flowpack	24	11	9	34.0x23.0x24.0	8002114015495
------------------------------	----	----	---	----------------	---------------



Traditional Milanese Panettone 100g 'Duomo'	24	4	10	40.0x20.0x19.0	8002114018078
---	----	---	----	----------------	---------------



Traditional Milanese Panettone 100g 'Bear and Reindeer'	25	4	10	40.0x20.0x19.0	8002114019250
---	----	---	----	----------------	---------------



Classic Panettone 100g box	24	4	4	44.0x33.0x24.0	8002114018454
----------------------------	----	---	---	----------------	---------------



Panettone without candied 100g box	24	6	4	44.0x33.0x24.0	8002114018478
------------------------------------	----	---	---	----------------	---------------



Classic Pandoro 80g box	40	4	4	50.0x29.0x24.0	8002114018405
-------------------------	----	---	---	----------------	---------------



Chocolate and pears Panettone 100g box	24	4	4	44.0x33.0x24.0	8002114018441
--	----	---	---	----------------	---------------



Pistachio Panettone 100g box	26	4	4	44.0x22.0x26.0	8082114819844
Limoncello Panettone 80g box	36	4	4	44.0x22.0x26.0	8082114819871
Classic Panettone 1000g	6	5	6	69.0x25.0x36.0	8082114811207
Salted caramel and white chocolate Panettone 750g	4	5	4	69.0x25.0x36.0	8082114812732
Classic Veneziana 720g	4	5	6	69.0x25.0x36.0	8082114811219
Chocolate drops and pears Panettone 750g	4	5	4	69.0x25.0x36.0	8082114812474
Etoile Panettone 1000g	4	5	4	74.0x24.5x35.0	8082114812204
Traditional milanese Panettone 750g	4	5	6	74.0x24.5x35.0	8082114811661
Classic Veneziana 720g	4	5	4	74.0x24.5x35.0	8082114811478
Panettone Excellence 1000g	4	5	4	74.0x24.5x35.0	8082114811159
Veneziana Excellence 1000g	4	5	4	74.0x24.5x35.0	8082114811145



Traditional Milanese Pandoro 750g	6	4	12	60.0x40.0x14.0	8082114014128
Traditional Milanese Pandoro 1800g	4	5	4	69.0x25.0x36.0	8082114811952
Traditional Pandoro 750g	6	5	4	72.0x24.0x48.0	8082114018192
Three chocolates Panettone 750g	4	4	12	60.0x40.0x14.0	8082114014298
Three chocolates Pandoro 750g	6	5	4	72.0x24.0x48.0	8082114018119
Chocolate and pears Panettone 750g	6	4	12	60.0x40.0x14.0	8082114014472
Chocolate drops and orange Panettone 750g	6	4	12	60.0x40.0x14.0	8082114014178
Sambuca, chocolate drops and coffee Panettone 750g	4	4	12	60.0x40.0x14.0	8082114015545
Salted caramel and white chocolate drops Panettone 750g	6	4	12	60.0x40.0x14.0	8082114013484
Apple and cinnamon Panettone 750g	6	4	12	60.0x40.0x14.0	8082114017884
Tiramisù Panettone 750g	4	7	7	59.0x21.0x29.0	8082114014740



Domori chocolate Panettone 750g	4	4	12	60,0x40,0x16,0	8082114018094
---------------------------------	---	---	----	----------------	---------------



Cieco brownie panettone 750g	4	4	12	60,0x40,0x16,0	8082114017891
------------------------------	---	---	----	----------------	---------------



Raspberries and white chocolate drops Panettone 750g	4	4	12	60,0x40,0x16,0	8082114019194
--	---	---	----	----------------	---------------



Maple syrup and Pecan nuts Panettone 750g	4	5	4	69,0x25,0x36,0	8082114017968
---	---	---	---	----------------	---------------



Moscato wine Panettone 750g	4	4	12	60,0x40,0x16,0	8082114013003
-----------------------------	---	---	----	----------------	---------------



Amaretto Panettone 750g	4	5	4	69,0x25,0x36,0	8082114012933
-------------------------	---	---	---	----------------	---------------



Black cherry Panettone 750g	4	4	12	60,0x40,0x16,0	8082114017853
-----------------------------	---	---	----	----------------	---------------



Pistachio and chocolate Panettone 750g	4	7	7	59,0x21,0x28,0	8082114012924
--	---	---	---	----------------	---------------



Limonecello Panettone 750g	4	7	7	59,0x21,0x28,0	8082114012919
----------------------------	---	---	---	----------------	---------------



Apricot Pollicciola of Vesuvio Panettone 750g	4	4	12	60,0x40,0x16,0	8082114014004
---	---	---	----	----------------	---------------



Marzen Black Panettone 750g	4	4	12	60,0x40,0x16,0	8082114017851
-----------------------------	---	---	----	----------------	---------------



Caffè espresso Panettone 750g	4	4	12	60,0x40,0x16,0	8082114017857
-------------------------------	---	---	----	----------------	---------------



Cremoso Panettone 750g	4	5	4	69,0x25,0x36,0	8082114017882
------------------------	---	---	---	----------------	---------------



Agrumi Panettone 750g	4	4	12	60,0x40,0x16,0	8082114017922
-----------------------	---	---	----	----------------	---------------



Coconut and double chocolate Panettone 750g	4	4	12	60,0x40,0x16,0	8082114017819
---	---	---	----	----------------	---------------



Classic Sicily trip Panettone 750g	4	4	12	60,0x40,0x16,0	8082114017888
------------------------------------	---	---	----	----------------	---------------



Classic Pandoro Sicily trip 750g	4	5	4	72,0x24,0x48,0	8082114017895
----------------------------------	---	---	---	----------------	---------------



Agrumi Sicily trip Panettone 750g	4	4	12	60,0x40,0x16,0	8082114017901
-----------------------------------	---	---	----	----------------	---------------



Limonecello Sicily trip Panettone 750g	4	7	7	59,0x21,0x28,0	8082114017918
--	---	---	---	----------------	---------------



Pistachio and chocolate Sicily trip 750g	4	7	7	59,0x21,0x28,0	8082114017925
--	---	---	---	----------------	---------------



Classic Panettone 500g	20	3	4	63.0x25.0x35.0	8002114010074
------------------------	----	---	---	----------------	---------------



Classic Panettone 750g	4	4	4	74.0x27.0x32.0	8002114010021
------------------------	---	---	---	----------------	---------------



Classic Panettone 1000g	4	4	4	74.0x27.0x32.0	8002114010034
-------------------------	---	---	---	----------------	---------------



Classic Pandoro 750g	4	5	4	69.0x22.0x52.0	8002114010263
----------------------	---	---	---	----------------	---------------



Classic Pandoro 1000g	4	5	4	69.0x22.0x52.0	8002114010045
-----------------------	---	---	---	----------------	---------------



Classic Panettone 500g	4	4	10	60.0x40.0x19.0	8002114016887
------------------------	---	---	----	----------------	---------------



Classic Panettone 1000g	4	5	4	69.0x25.0x34.0	8002114016070
-------------------------	---	---	---	----------------	---------------



Classic Veneziana 1000g	4	5	6	74.0x26.0x35.0	8002114012324
-------------------------	---	---	---	----------------	---------------



Classic Pandoro 1000g	4	5	4	69.0x22.0x52.0	8002114012331
-----------------------	---	---	---	----------------	---------------

Chocolate drops and pears Panettone 1050g	4	5	4	69.0x25.0x34.0	8002114017075
---	---	---	---	----------------	---------------

Panettone without candied fruits with raisin 1000g	4	5	4	74.0x26.0x35.0	8002114017082
--	---	---	---	----------------	---------------

Traditional Milanese Panettone 500g	4	4	10	60.0x40.0x19.0	8002114011440
-------------------------------------	---	---	----	----------------	---------------



Pumpkin spice Panettone 500g	6	4	10	60.0x40.0x20.0	8002114011991
------------------------------	---	---	----	----------------	---------------



Panettone without candied fruits and without raisin with pistachio cream 850g	4	5	4	74.0x24.5x35.0	8002114019186
---	---	---	---	----------------	---------------



Cremina Panettone with hazelnut cream 900g	4	5	4	74.0x24.5x35.0	8002114019192
--	---	---	---	----------------	---------------



Panettone without candied fruits and without raisin with ginkgo cream 850g	4	5	4	74.0x24.5x35.0	8002114019208
--	---	---	---	----------------	---------------



Panettone with salted caramel cream 900g	4	5	4	74.0x24.5x35.0	8002114019826
--	---	---	---	----------------	---------------



Panettone without candied fruits and without raisin with cream 900g	5	5	4	74.0x24.5x35.0	8002114018126
---	---	---	---	----------------	---------------



Pandoro and cream 900g	4	5	4	69.0x22.0x52.0	8002114018140
------------------------	---	---	---	----------------	---------------



Pandoro with pistachio cream 850g	4	5	4	69.0x22.0x52.0	8002114018089
-----------------------------------	---	---	---	----------------	---------------



Pandoro with salted caramel cream 850g	4	5	4	69.0x22.0x52.0	8002114019464
--	---	---	---	----------------	---------------



Extra virgin olive oil Panettone 750g	6	4	12	60,0x40,0x16,0	8082114819244
---------------------------------------	---	---	----	----------------	---------------



Extra virgin olive oil with chocolate Panettone 750g	6	4	12	60,0x40,0x16,0	8082114814253
--	---	---	----	----------------	---------------



Organic Panettone 750g	6	4	12	60,0x40,0x16,0	8082114810151
------------------------	---	---	----	----------------	---------------



Whole wheat Panettone 700g	6	4	12	60,0x40,0x16,0	8082114812254
----------------------------	---	---	----	----------------	---------------



Classic gluten free Panettone 600g	6	4	8	60,0x40,0x20,0	8082114813629
------------------------------------	---	---	---	----------------	---------------



Pistachio gluten free Panettone 600g	6	4	8	60,0x40,0x20,0	8082114815574
--------------------------------------	---	---	---	----------------	---------------



Chocolate gluten free Panettone 600g	6	4	8	60,0x40,0x20,0	8082114818235
--------------------------------------	---	---	---	----------------	---------------



Limoncello gluten free Panettone 600g	6	4	8	60,0x40,0x20,0	8082114818222
---------------------------------------	---	---	---	----------------	---------------



Classic gluten free Pandoro 600g	6	5	6	49,0x25,0x36,0	8082114818833
----------------------------------	---	---	---	----------------	---------------



Salted caramel gluten free Panettone 700g	6	5	6	49,0x25,0x36,0	8082114818040
---	---	---	---	----------------	---------------



Vegan Christmas cake 750g	6	4	12	60,0x40,0x16,0	8082114011195
---------------------------	---	---	----	----------------	---------------



Chocolate vegan Christmas cake 750g	6	4	12	60,0x40,0x16,0	8082114011239
-------------------------------------	---	---	----	----------------	---------------



No added sugar with sweetener Christmas cake 700g	6	4	12	60,0x40,0x16,0	8082114011945
---	---	---	----	----------------	---------------



Empty Christmas shopper	100
-------------------------	-----

SEDE VERGANI SRL

Via Oristano 5, Milano

T. +39 02 2571029

F. +39 02 2576189

LA BOUTIQUE DEL PANETTONE

Via Mercatante, 17 (M1 e M2 Loreto)

Milano

T. +39 02 45497605

Corso di Forte Romana, 91 (M3 Crocetta)

Milano

T. +39 02 36518871

E SHOP

store.panettonevergani.com

info@panettonevergani.it

www.panettonevergani.com

Vergani
1924 MILANO