

Palale



2023



Certificazione nata per **garantire** che i **prodotti a marchio** siano ottenuti secondo standard qualitativi ben definiti e nel rispetto di requisiti. E' uno degli standard relativi alla sicurezza alimentare **ricosciuto** dal **Global Food Safety Initiative (GFSI)**, un'iniziativa internazionale, il cui scopo principale è quello di rafforzare e promuovere la sicurezza alimentare lungo tutta la catena di fornitura.

Per il 2023 abbiamo ottenuto la Certificazione con il punteggio di doppia A+.

*This Certification is created to **ensure** that **branded products** are obtained according to clear quality standards and in compliance to the requirements. It is one of the food safety standards recognized by the **Global Food Safety Initiative (GFSI)**, an international initiative, whose the main purpose is to strengthen and promote food safety throughout the supply chain. For 2023 we have obtained the Certification with the double A+ score.*



L'**Istituto Eccellenze Italiane** certifica il prodotto, tramite severi controlli sensoriali che ne stabiliscono la qualità, il valore, e la stabilità nel tempo.

*The **Italian Excellence Institute** (Istituto Eccellenze Italiane) certifies the product, through strict sensory controls that establish its quality, value, and stability over time.*

Dopo la prima gratificazione nel 2010, ogni anno Bonifanti ha aggiunto successi al **Great Taste Award** a testimonianza e garanzia dell'assoluta e costante qualità dei propri prodotti. Nel 2022, ultima edizione del premio, con degustazioni effettuate alla cieca tra oltre 10.000 diversi prodotti, il Panettone Pera e Cioccolato ha ottenuto le due stelle d'oro.

*After the first success in 2010, every year Bonifanti has added new acknowledgement to the **Great Taste Award** as proof and guarantee of the absolute and constant quality of its products. In 2022, the latest edition of the award, with blind tastings of over 10.000 different products, the Panettone Pera and Cioccolato won the precious two gold stars.*



Panettone Pera e Cioccolato



Panettone Ciliegia e Cioccolato
e Panettone Venexiana



Panettone Birra e Cioccolato



Bonifanti sulla vetta del mondo

Bonifanti on top of the world

Andrea Lanfri, classe '86, è un atleta e alpinista toscano, nato con la passione per lo sport e la montagna. Nel 2015 una malattia stravolge i suoi piani: Andrea viene colpito da una meningite fulminante con sepsi meningococcica, con amputazione delle due gambe e di sette dita delle mani. La sua vita cambia, ma la sua voglia di vivere rimane intatta.

Andrea diventa atleta Paralimpico della Nazionale Italiana, conquistando nove titoli italiani, un bronzo europeo e un argento mondiale a Londra. A partire dal 2018, inizia a collezionare traguardi importanti come climber e alpinista, fino all'impresa compiuta il **13 maggio 2022**: Andrea ha conquistato la cima del Monte Everest, diventando così il primo atleta pluriamputato a raggiungere il tetto del mondo.

“Il limite è solo nella tua testa” - è questo il pensiero con cui affronta sfide sempre più grandi, che a noi appare come un grande esempio di tenacia e determinazione. Sosteniamo Andrea, un campione che contribuisce a promuovere l'uguaglianza e i diritti.

*Andrea Lanfri, class '86, is an athlete and mountaineer from Tuscany, born with the passion in sport and the mountains. In 2015 an illness turned his plans upside down: Andrea was struck down by fulminant meningitis with meningococcal sepsis, with amputation of both legs and seven fingers. His life changed, but his joy of living is always strong. Andrea became a Paralympic athlete for the Italian national team, winning nine Italian titles, two European bronze medals and a European silver medal in London. Starting from 2018, he began to collect important goals as a climber and mountaineer, up to the feat he achieved on **13 May 2022**: Andrea conquered the summit of Mount Everest, thus becoming the first multi-amputee athlete to reach the roof of the world.*

“The limit is only in your head” this is his thinking with which he faces even bigger challenges, and for us this is a great example of tenacity and determination. Bonifanti supports Andrea, a champion who helps to promote equality and rights.





L'azienda Bonifanti nasce nel 1932 quando Vincenzo Bonifanti apre una pasticceria a Villafranca Piemonte e comincia a fare il Panettone ricoprendolo con una glassa di nocciole e di mandorle, utilizzando però solo il lievito da madre bianca, senza l'aggiunta di lieviti acceleranti (chimici o di birra). Lievito da madre Bianca che, ogni giorno viene rinfrescato e rinnovato perché, questa combinazione di acqua e farina, contiene specifiche famiglie di microrganismi che consentono la fermentazione naturale. Una ricchezza di sapori ottenuta da ingredienti di ottima qualità che superano selezioni con criteri molto severi. Eccellenze locali come il burro, le nocciole, il cioccolato e le uova di galline allevate a terra; le migliori scorze di agrumi di grosso calibro provengono dall'assolato meridionale italiano, l'uvetta sultanina con la buccia sottile dalla Turchia e le bacche di vaniglia dal Madagascar.

**DAL 1932
SINCE 1932**

Bonifanti company was founded in 1932 when Vincenzo Bonifanti opened a pastry shop in Villafranca Piemonte and began to make Panettone covered with hazelnut and almond glaze, using only white mother sourdough, without the addition of accelerating yeasts (chemical or beer).

The white mother sourdough is refreshed and renewed every day because, this combination of water and flour, contains specific families of microorganisms that allow the process of natural fermentation.

A richness of flavors obtained from high quality ingredients that pass selections with very strict controls. Local excellences such as butter, hazelnuts, chocolate and eggs from barn hens; the best citrus peels from sunny southern Italy, sultana raisin with thin peel from Turkey and vanilla beans from Madagascar.



Oggi, nel moderno stabilimento alle porte del paese, dal primo impasto al prodotto confezionato occorrono 3 giorni di lavoro.

È la mentalità artigianale di un'azienda che lascia alla natura i tempi delle lievitazioni e, dopo la cottura, di raffreddamento. Tempi molto più lunghi che portano però enormi vantaggi quanto a consistenza dell'impasto. Inoltre una maggiore conservabilità del prodotto e una migliore digeribilità. E infine, superati i controlli che garantiscano i requisiti della qualità Bonifanti, il prodotto viene confezionato a mano con la stessa attenzione che tutto il personale dedica a ogni fase di lavorazione. Per far fronte agli impegni produttivi, da settembre a marzo, la forza lavoro cresce notevolmente. Maestranze rigorosamente locali per un progetto fondato su un legame strettissimo tra azienda e territorio. Il personale stesso beneficia di questa stagionalità, l'occasione per poter così unire il lavoro nello stabilimento ad altri impegni personali nei mesi estivi; in attività agricole o per maggior supporto in famiglia nel periodo in cui le scuole sono chiuse.

MENTALITÀ ARTIGIANALE ARTISAN MENTALITY

Today, in the modern factory, at the entrance of the village, from the first dough to the packaged product it will take 3 days of work.

It is the artisanal mentality of a company that leaves to the nature the time of leavening and, after cooking, cooling. Much longer times that however bring enormous advantages to consistency of the dough and, in addition, a greater shelf life and better digestibility.

Finally, passed the controls that guarantee the requirements of Bonifanti quality, the product is packaged by hand with the same attention that all the staff dedicate to each stage of processing. To meet productive commitments, from September to March, the workforce is growing considerably. Strictly local workers for a project based on a very close bond between the company and the territory. The staff themselves benefit from this seasonality, the opportunity to be able to combine work in the factory with other personal commitments in the summer months; in agricultural activities or for more support to the family during the period when the schools are closed.



Un team guidato da una visione strategica sempre attenta allo sviluppo e all'innovazione presta molta attenzione alle mode e alle tendenze. Mentre le tradizioni non cambiano, mutano invece le esigenze e i gusti dei consumatori.

Ai Panettoni classici, Milanese o Glassato, la Bonifanti affianca una serie di Panettoni "speciali" che incontrano i gusti più diversi, associando di volta in volta un elemento che diventa co-protagonista. Cioccolato, amarene e limone sono solo alcune delle variazioni sul tema che aggiornano ogni anno il prodotto ampliando progressivamente la gamma con equilibrio e attenzione, mantenendo sempre immutabile quella base tradizionale che si riconosce a occhi chiusi.

Fare qualità, e mantenerla nel tempo, richiede molta costanza e un impegno non indifferente. E Bonifanti la garantisce. Sempre!

INGREDIENTI SELEZIONATI SELECTED INGREDIENTS

A team managed by a strategic vision that always pays attention to the development, innovation and to follow the fashions and trends. While traditions do not change, at the same time the consumers change their needs and tastes.

Bonifanti, alongside the classic Panettone, Milanese or Glazed, adds a series of "special" Panettone that meet the most different tastes, associating an element that becomes co-star.

Chocolate, black cherry and lemon are just some of the variations that update each year the product and that gradually expand the range with balance and attention, always keeping unchanged the traditional base that is recognized with closed eyes.

Making quality, and keeping it in time, requires a lot of constancy and a not indifferent dedication. And Bonifanti guarantees it. Always!



A testimonianza dell'impegno di incontrare le propensioni del mercato e di verificare che l'ambito qualitativo resti sempre al massimo livello, Bonifanti si avvale di collaborazioni importanti con il mondo universitario e accademico.

Ma non solo. Dato che è il consumatore ad essere l'unico giudice "togato" per esprimere pareri sui sapori, e che il gusto è lo strattagemma che ha inventato madre natura per indurci a compiere determinate scelte, attraverso la collaborazione con importanti centri specializzati la Bonifanti esegue costantemente delle analisi sensoriali.

Sono l'insieme dei metodi e delle tecniche che si usano per descrivere la percezione del gusto.

La virtù del Panettone Bonifanti, oltre che dai giudizi sempre positivi che arrivano dai consumatori, trova un riscontro oggettivo nelle certificazioni ufficiali che un prodotto così naturale deve ottenere.

IL GUSTO THE TASTE

As proof of its her dedication to satisfying the propensities of the market and verifying that the quality requirement remains at the highest level, Bonifanti collaborates with the university and academic world. But not only that. For Bonifanti, the consumer is the only "professional" judge to express opinions on flavors, taste is the element that mother nature invented for our choices, Bonifanti, in this way, carries out constantly sensory analysis.

These processes are methods and techniques that are used to describe the perception of taste.

The virtue of Panettone Bonifanti, in addition to the always positive opinions that come from consumers, finds objective confirmation in the official certifications that such a natural product must obtain.



IN CARTATI
CLASSICI



I glassati, arricchiti con la classica copertura di glassa alla nocciola impreziosita da mandorle grezze che arrivano dall'assolata Puglia.

I milanesi, per i quali Bonifanti continua a interpretare l'antica ricetta originale ricercando e selezionando rigorosamente le migliori materie prime e i migliori ingredienti.

Il Pandoro, risultato dell'evoluzione del "Pane de Oro", che veniva servito già intorno al XIII secolo sulle tavole dei nobili veneziani, e del Nadalin, il tipico dolce scaligero di fine '800 con la pasta soffice di colore dorato.

The glazed Panettoni are characterized by the Bonifanti classic hazelnut glaze, enriched with whole almonds, which come from sunny Puglia.

For the Milanese Panettone recipe, Bonifanti continues to interpret the ancient original recipe, rigorously researching and selecting the best raw materials and the best ingredients.

The Pandoro is the result of the evolution of "Pane de Oro" and "Nadalin": the first was already served around the 13th century on the tables of Venetian nobles, while the second was the typical Scaliger dessert, with soft, golden-colored dough, of the late 19th century.

IN CARTATI
CLASSICI



PANETTONE GLASSATO

In questa gustosa ricetta il Panettone Glassato, con l'impasto di farine e burro di prima scelta con uova fresche di galline allevate a terra, viene insaporito con uvetta sultanina, scorze candite di arance e cedro, burro di cacao, bacche di vaniglia del Madagascar e ricoperto con glassa di nocciole e mandorle intere.

In this tasty recipe, the traditional Panettone, with its his dough which is made up of flours, a first-choice butter and fresh barn eggs, is flavoured with sultana raisin, oranges and citrons' crystallized rinds, cocoa butter, vanilla beans from Madagascar and finally covered with a glaze of hazelnuts and whole almonds.

Codice	Peso	Unità di vendita
i01	750 g	6 pezzi per cartone
i02	1000 g	6 pezzi per cartone
i03	1500 g	6 pezzi per cartone



PANETTONE SENZA CANDITI

Per la preparazione di questo delicato dolce vengono utilizzati solo ingredienti selezionati, quali farine, burro di prima scelta e uova fresche di galline allevate a terra; è privo della frutta candita ma viene arricchito dalla dolcezza aromatica dell'uva sultanina, del burro di cacao e delle bacche di vaniglia del Madagascar ricoperto dall'inimitabile glassa di nocciole.

As far as the processing of this delicate pastry is concerned, only selected products such as flours, a first-choice butter and fresh barn eggs are used. It is candid fruit-free, but it is enriched with the aromatic sweetness of the sultana raisin, cocoa butter and vanilla beans from Madagascar and covered with the unique glaze of hazelnuts.

Codice	Peso	Unità di vendita
i07	1000 g	6 pezzi per cartone

IN CARTATI
CLASSICI



PANDORO CLASSICO

In questa ricetta Bonifanti propone il soffice impasto, secondo la tradizionale ricetta veronese da cospargere di impalpabile zucchero a velo, con uova fresche, burro di prima scelta, latte fresco intero pastorizzato e burro di cacao.

In this recipe Bonifanti offers a soft dough, following the traditional recipe from Verona (Veneto, Italy) according to which the dough, made up of fresh barn eggs, a first-choice butter, fresh whole and pasteurised milk and cocoa butter, must be sparkled with powdered sugar.

Codice	Peso	Unità di vendita
i50	1000 g	6 pezzi per cartone



PANETTONE GRAN MILANESE ALTO

Il tipico Panettone Milanese, nella versione Alta senza la glassa, che concentra i sapori e i profumi dell'impasto Bonifanti, fatto con uova fresche di galline allevate a terra, farine selezionate e burro di prima scelta, in armonia con uvetta sultanina e scorze candite d'arancia e di cedro completate dalla morbidezza del burro di cacao e dal profumo delle bacche di vaniglia del Madagascar.

The typical Panettone of Milan, in its Alto (tall) variations, glaze-free, and which gathers the tastes and the flavours of the Bonifanti dough, made up of fresh barn eggs, selected flours and a first-choice butter, in a perfect combination with sultana raisin, oranges and citrons crystallized rinds and finished with the softness of cocoa butter and the flavour of the vanilla beans from Madagascar.

Codice	Peso	Unità di vendita
i06	1000 g	6 pezzi per cartone

IN CARTATI
CLASSICI



PANETTONE GRAN MILANESE

Il tipico Panettone Milanese, nella versione Bassa senza la glassa, che concentra i sapori e i profumi dell'impasto Bonifanti, fatto con uova fresche di galline allevate a terra, farine selezionate e burro di prima scelta, in armonia con uvetta sultanina e scorze candite d'arancia e di cedro completate dalla morbidezza del burro di cacao e dal profumo delle bacche di vaniglia del Madagascar.

The typical Panettone of Milan, in its Basso (short) variations, glaze-free, and which gathers the tastes and the flavours of the Bonifanti dough, made up of fresh barn eggs, selected flours and a first-choice butter, in a perfect combination with sultana raisin, oranges and citrons crystallized rinds and finished with the softness of cocoa butter and the flavour of the vanilla beans from Madagascar.

Codice	Peso	Unità di vendita
i04	750 g	6 pezzi per cartone
i05	1000 g	6 pezzi per cartone



**INCARTATI
CIOCCOLATI**



Cioccolato

Lievitiamo dal 1932,
di lentezza ne sappiamo qualcosa.

Ecco l'unione amata da Chef, pasticceri e buongustai.

L'incontro delle bacche di vaniglia del Madagascar, delle uova fresche di galline allevate a terra, delle farine selezionate e del burro di prima scelta con i pezzetti di pera candita e le gocce di cioccolato fondente extra; oppure con un triplo cioccolato ottenuto con la farcitura, la glassa al cacao e la granella di cioccolato; oppure il delicato zucchero a velo sparso sulle gocce di cioccolato che arricchiscono il gusto classico del Pandoro.

Chefs, pastry chefs and gourmets are in love with the meeting of the dough with the vanilla beans from Madagascar, fresh eggs from barn eggs, selected flours, first choice butter and pieces of candied pear and extra-dark chocolate chips; or the version filled with a triple chocolate cream, covered with cocoa glaze and chocolate grains; or even the delicate icing sugar sprinkled on the Pandoro with chocolate chips.

**INCARTATI
CIOCCOLATI**



PANETTONE CON PEZZI DI CIOCCOLATO

In questa gustosa ricetta Bonifanti propone un Panettone con nocciole e cioccolato: un abbinamento che ha fatto la storia delle delizie piemontesi. Fuori, croccante glassa alle nocciole arricchita da mandorle; dentro, le squisite gocce di cioccolato fondente, la pasta e il burro di cacao e le bacche di vaniglia del Madagascar incontrano le farine selezionate, il burro di prima scelta e le uova fresche di galline allevate a terra.

In this tasty recipe, Bonifanti, offers a Panettone, with hazelnuts and chocolate. A perfect combination which has an impact on the history of Piedmont delicacies. Outside: a crisp glaze of hazelnuts enriched with almonds. Inside: delicious dark chocolate chips, the dough, the cocoa butter and the vanilla beans from Madagascar that fall in with the selected flours, the first-choice butter and the fresh barn eggs.

Codice	Peso	Unità di vendita
i08	1000 g	6 pezzi per cartone



PANETTONE CAFFÈ E CIOCCOLATO

Già dalla glassa si percepisce un inedito e piacevole aroma di caffè in pasta. All'interno, pezzetti di cioccolato fondente arricchiscono l'impasto, con farine selezionate, burro di prima scelta e uova fresche di galline allevate a terra, insaporito al caffè. Il burro di cacao, le mandorle amare e le bacche di vaniglia del Madagascar arricchiscono di profumi il gusto della glassa di nocciola.

You can perceive an original coffee aroma in the dough from the glaze yet. Inside, together with the selected flours, the first-choice butter and the fresh barn eggs, bits of dark chocolate enriched the dough coffee flavoured. The cocoa butter, the bitter almonds and the vanilla beans from Madagascar season the taste of the hazelnuts glaze.

Codice	Peso	Unità di vendita
S07	1000 g	6 pezzi per cartone

IN CARTATI
CIOCCOLATI



PANETTONE FARCITO AL CIOCCOLATO

Triplo piacere di cioccolato: all'interno, oltre alle farine selezionate e burro di prima scelta con uova fresche, una cremosa farcitura al cioccolato; all'esterno è ricoperto da una glassa al cacao guarnita con granella di cioccolato.

A triple chocolate ecstasy: inside, apart from the selected flours, the first-choice butter and the fresh eggs, a creamy chocolate filling; outside a cocoa glaze garnished with dark chocolate grains.

Codice	Peso	Unità di vendita
i17	850 g	6 pezzi per cartone



PANDORO AL CIOCCOLATO

La grande tradizione del Pandoro, con un tocco di gusto in più: la piacevolezza di gocce di cioccolato che ne arricchiscono il soffocissimo impasto con uova di galline allevate a terra, burro di prima scelta, latte fresco intero pastorizzato e burro di cacao. Il tutto da arricchire ulteriormente con il delicato zucchero a velo.

The great Pandoro tradition, going the extra mile to his taste: delicious chocolate chips which enrich the very soft dough made up of fresh barn eggs, a first-choice butter, fresh whole and pasteurised milk and cocoa butter. All this needs to be covered with a sparkle of a pleasant powdered sugar.

Codice	Peso	Unità di vendita
i51	1000 g	6 pezzi per cartone

IN CARTATI
CIOCCOLATI



PANETTONE PERA E CIOCCOLATO

L'unione amata da chef, pasticceri e buongustai. All'interno del Panettone senza glassa si incontrano il burro di cacao, le bacche di vaniglia del Madagascar, le uova fresche di galline allevate a terra, le farine selezionate, il burro di prima scelta, i pezzetti di pera candita e le gocce di cioccolato fondente extra.

Chefs, confectioners and gourmets are totally in love with this combination. Inside the Panettone glaze-free you can find the cocoa butter, the vanilla beans from Madagascar, the fresh barn eggs, selected flours, the first-choice butter together with bits of candied pear and extra-dark chocolate chips.

Codice	Peso	Unità di vendita
i16	1000 g	6 pezzi per cartone



IN CARTATI
SPECIALITÀ



Un insieme di equilibri che rispecchia la filosofia artigianale Bonifanti che non consente l'uso di aromi chimici nè di conservanti nè di coloranti.

All'esclusivo lievito da madre bianca, l'originale Bonifanti, si abbinano gli altri ingredienti che non ammettono eccezioni alla qualità. Le scorze di agrumi candite di grosso calibro conservate esclusivamente nel succo di limone. La polpa di pera e di pesca, le ciliege e le amarene candite, la crema pistacchio con una profumazione alla mandorla e fiori d'arancio, i cubetti di limone di Sorrento, i corposi tocchetti di marron glaces, il vino Moscato che aggiunge un'aromatica dolcezza all'impasto.

An ensemble of equilibriums that reflects the Bonifanti artisanal philosophy which does not allow the use of chemical aromas or preservatives or dyes.

To the exclusive white mother sourdough, the original Bonifanti one, are combined the other premium quality ingredients: Large-caliber candied citrus peels preserved exclusively in lemon juice. Pear and peach pulp, candied cherries and black cherries, pistachio cream with an almond and orange blossom scent, candied Sorrento lemon little cubes, finest Marron Glaces or Moscato wine that adds an aromatic sweetness to the dough.

IN CARTATI
SPECIALITÀ



PANETTONE ALL'AMARENA

Sempre fedele alle regole dell'arte dolciaria Bonifanti che prevedono l'impasto con burro di cacao, bacche di vaniglia del Madagascar, uova fresche di galline allevate a terra, farine selezionate e burro di prima scelta ecco una ricetta allo stesso tempo attesissima e inaspettata. Le amarene entrano da protagoniste nella grande famiglia dei Panettoni Bonifanti che si arricchisce così con un prodotto straordinario, originale.

Even if remaining faithful to the Bonifanti confectionery art rules which impose a dough made by cocoa butter, vanilla beans from Madagascar, fresh barn eggs, selected flours and a first-choice butter, here you are a desired but unexpected recipe. Black cherries join as lead players the big family of Bonifanti Panettoni thus enriching itself with an extraordinary and original product.

Codice	Peso	Unità di vendita
i33	1000 g	6 pezzi per cartone



PANETTONE FARCITO AL PISTACCHIO

Oltre alle farine selezionate, burro di prima scelta e uova fresche, troviamo all'interno, una cremosa farcitura alla crema pistacchio con profumazione alla mandorla e fiori d'arancio; ricoperto da una glassa al cacao e decorato con scagliette di cioccolato bianco.

In addition to the selected flours, first choice butter and fresh eggs, there is a creamy filling with pistachio cream inside, with almond and orange blossom fragrance; covered with chocolate glaze and decorated with white chocolate chips.

Codice	Peso	Unità di vendita
i37	850 g	6 pezzi per cartone

INCARTATI
SPECIALITÀ



PANETTONE AL LIMONE A CUBETTI E CIOCCOLATO BIANCO

L'impasto tradizionale del Panettone Bonifanti si amalgama con il gusto delicato del cioccolato bianco e delle scorze di limone. Il risultato è un Panettone dal gusto leggero e dal profumo intenso.

The traditional dough of the Bonifanti Panettone blends with the delicate taste of white chocolate and lemon peels. The result is a Panettone with a light taste and an intense aroma.

Codice	Peso	Unità di vendita
i117	1000 g	6 pezzi per cartone



PANETTONE AL MOSCATO

Pure delizie piemontesi: il vino Moscato aggiunge aromatica dolcezza all'impasto, con farine e burro di prima scelta e uova fresche di galline allevate a terra, ricco di uvetta sultanina. Il burro di cacao e le bacche di vaniglia del Madagascar lo completano e il gusto è esaltato dalla copertura di glassa di nocciole e mandorle.

Pure Piedmont delicacies: the Moscato wine adds to the dough a flavoured sweet taste, together with the selected flours, the first-choice butter and the fresh barn eggs, apart from being full of sultana raisin. The cocoa butter and the vanilla beans from Madagascar complete the taste which is brought out by the hazelnuts and almonds glaze.

Codice	Peso	Unità di vendita
S18	1000 g	6 pezzi per cartone

INCARTATI
SPECIALITÀ



PANETTONE MARRON GLACÉS

Una delizia per i cultori dei sapori preziosi: invece dei canditi e dell'uvetta una miriade di marrons glacés a tocchetti, uova fresche di galline allevate a terra, farine selezionate e burro di prima scelta, miele, burro di cacao e bacche di vaniglia del Madagascar. Un piacere purissimo.

A delicacy for precious tastes lovers: instead of candies and sultana raisin a plenty of marrons glacés together with the fresh barn eggs, the selected flours, the first-choice butter, some honey, the cocoa butter and the vanilla beans from Madagascar. The purest pleasure.

Codice	Peso	Unità di vendita
i15	1000 g	6 pezzi per cartone



PANETTONE PERA PESCA

Sapori semplici che danno vita a un'unione sorprendentemente gustosa: polpa di pera e pesca candita all'interno di un Panettone con glassa di nocciole. Le farine selezionate, il burro di prima scelta, le uova fresche di galline allevate a terra, il burro di cacao e le bacche di vaniglia del Madagascar si amalgamano perfettamente a questi sapori genuini.

Very simply tastes which bring a surprising and tasty combination to life: pear pulp and candied peach flavour the dough of a Panettone hazelnuts glazed. The selected flours, the first-choice butter, the fresh barn eggs, the cocoa butter and the vanilla beans from Madagascar perfectly mixed up with these genuine tastes.

Codice	Peso	Unità di vendita
i30	1000 g	6 pezzi per cartone

INCARTATI SPECIALITÀ 



PANETTONE CILIEGIA E CIOCCOLATO

Un abbinamento imperdibile; senza glassa, l'impasto è reso indimenticabile dall'incontro fra ciliegie candite e gocce di cioccolato fondente extra che si sommano alla delicatezza del burro di cacao, delle bacche di vaniglia del Madagascar, delle uova fresche di galline allevate a terra, delle farine selezionate e del burro di prima scelta.

A unique combination that you can't miss; since it is glaze-free, the dough is made so special by mixing candied cherries and extra-dark chocolate chips in addition to the refinement of the cocoa butter, the vanilla beans from Madagascar, the fresh barn eggs, the selected flours and the first-choice butter.

Codice	Peso	Unità di vendita
S04	1000 g	6 pezzi per cartone



PANETTONE MILANESE ZENZERO E KIWI

Quasi spregiudicato, ma fantastico. Il gusto delle fette candite del kiwi, frutto dal sapore acidulo e rinfrescante, si abbina al retrogusto piccante dello zenzero. All'interno del Panettone senza glassa questo sapore pungente incontra le bacche di vaniglia del Madagascar, le uova fresche di galline allevate a terra, le farine selezionate e il burro di prima scelta.

Almost unconventional, but fantastic. The candied slices of kiwi with its sour taste, but also tasty and refreshing, it's a perfect combination with the stinging flavour and the spicy aftertaste of ginger. Inside the Panettone without glaze, this pungent flavour meets vanilla beans from Madagascar, fresh eggs from barn hens, selected flours and premium quality butter.

Codice	Peso	Unità di vendita
S40	1000 g	6 pezzi per cartone

BAULETTI



PANETTONE MILANESE ZENZERO E FILETTI DI LIMONE

Un impasto dal sapore intenso. Le uova fresche di galline allevate a terra, le farine selezionate e il burro di prima scelta amalgamano il lento processo di canditura tradizionale dei filetti di limone che, abbinati alla piccantezza dello zenzero smorzata dalle bacche di vaniglia del Madagascar, lasciano in bocca un gusto deciso e gradevole al tempo stesso. Originalissimo.

A dough with an intense flavour. The fresh eggs from barn hens, the selected flours and the premium quality butter blend to the slow traditional candying process of the lemon filets which, combined with the spiciness of ginger sweeten by the vanilla beans from Madagascar, give to the palate an intense and pleasant flavour at the same time. Very original.

Codice	Peso	Unità di vendita
S41	1000 g	6 pezzi per cartone



PANETTONE CAPPUCCINO

Uno dei gusti preferiti e più popolari al mondo, un sapore intenso con un sentore leggero di dolcezza. All'interno, pezzetti di cioccolato al latte ed il caffè arricchiscono l'impasto, insieme alle farine selezionate, burro di prima scelta e uova fresche di galline allevate a terra.

One of the world's favourite and most popular flavours, an intense flavor with a light hint of sweetness. Inside, pieces of milk chocolate and coffee enrich the dough, along with selected flours, first choice butter and fresh eggs from free-range hens.

Codice	Peso	Unità di vendita
C17	750 g	6 pezzi per cartone

BAULETTI



PANETTONE CIOCCOLATO CARMELLO

L'impasto tradizionale del Panettone Bonifanti si amalgama con il gusto delicato del cioccolato bianco aromatizzato al caramello. Il risultato è un Panettone dal gusto intenso e dal profumo leggero.

The traditional dough of Bonifanti Panettone blends with the delicate taste of white chocolate flavored with caramel. The result is a Panettone with an intense taste and a light scent.

Codice	Peso	Unità di vendita
C18	750 g	6 pezzi per cartone

BAULETTI



PANETTONE MILANESE CREMA SPALMABILE AL PISTACCHIO

Il tipico Panettone Milanese, nella versione Bassa senza la glassa, che concentra i sapori e i profumi dell'impasto Bonifanti, fatto con uova fresche di galline allevate a terra, farine selezionate e burro di prima scelta, in armonia con uvetta sultanina e scorze candite d'arancia e di cedro completate dalla morbidezza del burro di cacao e dal profumo delle bacche di vaniglia del Madagascar. Accompagna un barattolo di Crema Spalmabile "Babbi" al Pistacchio da 150 g.

The typical Panettone of Milan, in its Basso (short) variations, glaze-free, and which gathers the tastes and the flavours of the Bonifanti dough, made up of fresh barn eggs, selected flours and a first-choice butter, in a perfect combination with sultana raisin, oranges and citrons crystallized rinds and finished with the softness of cocoa butter and the flavour of the vanilla beans from Madagascar. This Panettone is presented with a 150g jar of a delicious spreadable Pistachio cream, which is produced by one of the renouest Italian Company: "Babbi".

Codice	Peso	Unità di vendita
C19	1000 g	6 pezzi per cartone, gusti assortiti



PANETTONE MILANESE CREMA SPALMABILE AL CACAO

Il tipico Panettone Milanese, nella versione Bassa senza la glassa, che concentra i sapori e i profumi dell'impasto Bonifanti, fatto con uova fresche di galline allevate a terra, farine selezionate e burro di prima scelta, in armonia con uvetta sultanina e scorze candite d'arancia e di cedro completate dalla morbidezza del burro di cacao e dal profumo delle bacche di vaniglia del Madagascar. Accompagna un barattolo di Crema Spalmabile "Babbi" al Cacao da 150 g.

The typical Panettone of Milan, in its Basso (short) variations, glaze-free, and which gathers the tastes and the flavours of the Bonifanti dough, made up of fresh barn eggs, selected flours and a first-choice butter, in a perfect combination with sultana raisin, oranges and citrons crystallized rinds and finished with the softness of cocoa butter and the flavour of the vanilla beans from Madagascar. This Panettone is presented with a 150g jar of a delicious spreadable Chocolate cream, which is produced by one of the renouest Italian Company: "Babbi".



Le confezioni che si aprono come un fiore.

Per far sbocciare la meraviglia. Il fascino di regalare o di portare in tavola un Panettone che sembra ancora più buono perché al gusto si aggiunge l'eleganza. Le cinque confezioni classiche, intoccabili per i nostri consumatori affezionati, l'imponente Magnum da 4 chili e la Giostra di Natale che raffigura la classica attrazione dei Luna Park nella quale i bambini sognavano di essere, principesse o cavalieri, al galoppo sul destriero preferito.

E infine il Pandoro, il classico dolce veronese nato alla fine del 1800 con l'originale forma di stella a otto punte.

The packages that open like a flower to make wonder blossom.

The charm of giving, or bringing to the table, a Panettone that seems even more delicious, because elegance is added to the taste. The five classic packages, untouchable for our loyal consumers, the impressive 4-kilo Magnum Panettone and the Christmas Carousel which depicts the classic amusement park attraction where children, galloping on their favorite horse, dreamed of being princesses or knights.

And finally Pandoro, the classic Veronese dessert, born in the late 1800s, with the original eight-pointed star shape.



PANETTONE GLASSÉ

Se al momento della presentazione in tavola c'è un elemento decorativo importante come la confezione Corolla, anche il Panettone Glassato Bonifanti acquista un fascino maggiore... e sembra ancora più buono.

The Glazed Panettone Bonifanti is even more charming... and seems even more delicious... if presented at the table with the important decorative feature consisting of Corolla pack.

Codice	Peso	Unità di vendita
C01	1000 g	6 pezzi per cartone

COROLLA



PANETTONE GRAN MOSCATO

Il Moscato è forse il vino più diffuso e preferito per accompagnare i dolci che concludono in bellezza pranzi e cene sulle tavole italiane. Con il Moscato l'impasto del Panettone Bonifanti, ricco di uvetta sultanina, cresce di intensità e dolcezza trovando un equilibrio perfetto.

Muscat is perhaps the most renowned and appreciated wine that accompanies desserts to conclude lunches and dinners on Italian tables, in fine style. With Muscat, the mix of Bonifanti Panettone rich of raisins, is further exalted and even sweeter, finding the perfect balance.

Codice	Peso	Unità di vendita
C04	1000 g	6 pezzi per cartone

COROLLA



PANETTONE MILANESE

Gusto ed eleganza. Non ci sono altre parole per descrivere l'impatto del Panettone Gran Milanese presentato nella confezione Corolla, un insieme irresistibile per celebrare la festa più bella dell'anno.

Flavour and elegance. There are no other words to describe the impact of Gran Milanese Panettone presented in Corolla pack, an irresistible union to celebrate the greatest holiday of the year.

Codice	Peso	Unità di vendita
C03	1000 g	6 pezzi per cartone



PANETTONE VENEXIANA

A volte a tavola è bello esplorare qualcosa di diverso, qualche accostamento insolito in grado di sorprendere anche i tradizionalisti più intransigenti. Questo Panettone, ricoperto dalla glassa di nocciole, accoglie e armonizza albicocca e cedro canditi, polpa di papaya e ananas.

Sometimes it is nice to explore something different at the table, some unusual combination able to surprise also the most rigorous traditionalists. This Panettone topped with the hazelnut icing, is filled and harmonises candied apricot and cedar, papaya pulp and pineapple.

Codice	Peso	Unità di vendita
C06	1000 g	6 pezzi per cartone



PANETTONE PERAPESCA

La confezione Corolla rende ancora più originale questo unico Panettone che soddisfa chi vuole sempre assaggiare qualcosa di diverso, pur rispettando certe regole. In questo Panettone con glassa di nocciole i sapori semplici e genuini della polpa di pera e pesca candita trovano un'armonia perfetta.

Corolla pack makes this unique Panettone even more original, which satisfies those who wish to always try something different, in line with traditions. In this Panettone with hazelnut icing, the simple and genuine flavours of the candied pear and peach pulp find a perfect balance.

Codice	Peso	Unità di vendita
C05	1000 g	6 pezzi per cartone

COROLLA



PANETTONE IN GIOSTRA MILANESE

Gusto ed eleganza. Non ci sono altre parole per descrivere l'impatto del Panettone Gran Milanese presentato nella confezione Corolla, un insieme irresistibile per celebrare la festa più bella dell'anno.

Flavour and elegance. There are no other words to describe the impact of Gran Milanese Panettone presented in Corolla pack, an irresistible union to celebrate the greatest holiday of the year.

Codice	Peso	Unità di vendita
C15	1000 g	6 pezzi per cartone

COROLLA



PANDORO COROLLA

Il classico Pandoro Bonifanti si presenta nella confezione speciale Corolla, che si schiude come un bocciolo fresco che diventa un fiore.

The classic Bonifanti Pandoro comes in the special Corolla pack that opens up as a fresh flower bud.

Codice	Peso	Unità di vendita
C50	1000 g	6 pezzi per cartone



PANETTONE IN GIOSTRA GLASSATO

Se al momento della presentazione in tavola c'è un elemento decorativo importante come la confezione Corolla, anche il Panettone Glassato Bonifanti acquista un fascino maggiore... e sembra ancora più buono.

The Glazed Panettone Bonifanti is even more charming... and seems even more delicious... if presented at the table with the important decorative feature consisting of Corolla pack.

Codice	Peso	Unità di vendita
C16	1000 g	6 pezzi per cartone



IL SIGNOR PANETTONE

Panettone Milanese Alto. Inusuale e imponente, il Signor Panettone promette abbondanza e accontenta tutti: a Natale nessuno resta senza una fetta quando in tavola arriva questa straordinaria confezione.

Milan Panettone tall version. Unusual and imposing, the Panettone par excellence promises abundance and pleases everybody: nobody is left without a slice at Christmas when this amazing pack is brought to the table.

Codice	Peso	Unità di vendita
C08	4000 g	1 pezzo per cartone



LATTA "ASPETTANDO IL NATALE" PANETTONE GLASSATO

Codice	Peso	Unità di vendita
L127	1000 g	3 pezzi per cartone



LATTA "NEVE DI NATALE" PANETTONE MILANESE ALTO

Codice	Peso	Unità di vendita
L128	1000 g	3 pezzi per cartone

LE LATTE



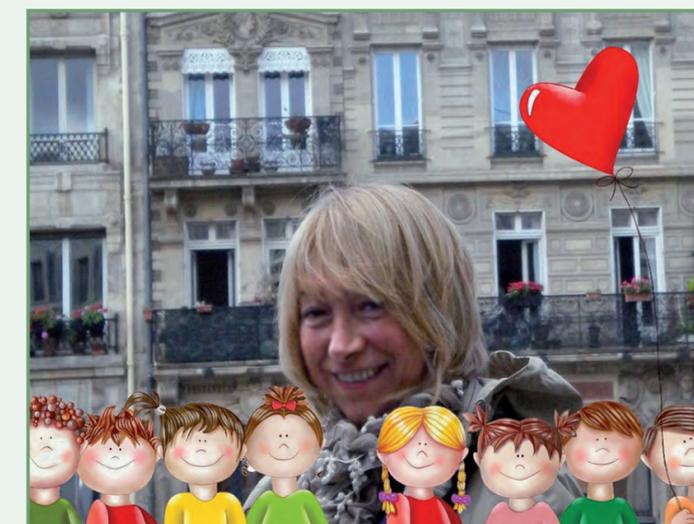
LATTA "SOGLI AD ALTA QUOTA" PANETTONE MILANESE ALTO

Codice	Peso	Unità di vendita
L118	1000 g	3 pezzi per cartone

ALESSANDRA PLACUCCI

Alessandra Placucci, pittrice e illustratrice, vive a Cesena. Le sue opere sono caratterizzate dalla costante presenza di piccoli personaggi che si muovono allegramente in una miriade di colori. Disegni che si adattano perfettamente alle nostre confezioni in Latta regalandoci un clima Natalizio originale ed unico.

Alessandra Placucci, painter and illustrator, lives in Cesena. Her works are characterized by the constant presence of little characters, who move happily in a myriad of colors. These drawings are perfectly suited to our Tin packages, which give us an original and unique Christmas atmosphere.





FAMIGLIA
IN FESTA



Le confezioni classiche per gustare insieme le feste.

Rivista nella grafica ma nel rispetto della sua tradizione, la linea Famiglia in Festa si completa con le classiche scatole, gli incartati e i sacchetti per regalare le bontà Bonifanti.

Panettone Glassato, Panettone Gran Milanese nelle versioni bassa e alta e Pandoro, in tanti formati differenti.

The classic packs to enjoy the holidays together.

Revised in its graphics but respecting its tradition, the Famiglia in Festa line is completed with the classic boxes, hand-wrapped and sacs to gift Bonifanti goodness.

Glazed Panettone, Panettone Gran Milanese in the low and high versions and Pandoro, in many different sizes.



PANETTONE GLASSATO

Il Glassato con uvetta sultanina, scorze candite d'arancia e di cedro e poi ricoperto con una profumata e friabile glassa di nocciole arricchita da mandorle intere.

The Glazed Panettone of Bonifanti's house. With sultana raisins, candied orange and citron peels. Then it's covered with a sweet-smelling and crumbly hazelnuts icing enriched with whole almonds.

Codice	Peso	Unità di vendita
F16	1000 g	6 pezzi per cartone



PANETTONE GRAN MILANESE ALTO

Straordinariamente soffice, con un impasto arricchito da uvetta sultanina e scorze candite d'arancia e di cedro.

Extraordinary soft, with a dough enriched with sultana raisins and candied orange and citron peels.

Codice	Peso	Unità di vendita
F18	1000 g	6 pezzi per cartone

FAMIGLIA IN FESTA



PANETTONE GRAN MILANESE

La versione bassa concentra i sapori e i profumi dell'impasto Bonifanti in armonia con uvetta sultanina e scorze candite d'arancia e di cedro.

The flat version contains the flavors and aroma of the dough Bonifanti in harmony with sultana raisins and candied orange and citron peels.

Codice	Peso	Unità di vendita
F17	1000 g	6 pezzi per cartone





PANETTONE GRAN MILANESE

La versione bassa concentra i sapori e i profumi dell'impasto Bonifanti in armonia con uvetta sultanina e scorze candite d'arancia e di cedro.

The flat version contains the flavors and aroma of the dough Bonifanti in harmony with sultana raisins and candied orange and citron peels.

Codice	Peso	Unità di vendita
F09	500 g	12 pezzi per cartone
F10	1000 g	6 pezzi per cartone

FAMIGLIA IN FESTA



PANETTONE GLASSATO

Il Glassato con uvetta sultanina, scorze candite d'arancia e di cedro e poi ricoperto con una profumata e friabile glassa di nocciole arricchita da mandorle intere.

The Glazed Panettone of Bonifanti's house. With sultana raisins, candied orange and citron peels. Then it's covered with a sweet-smelling and crumbly hazelnuts icing enriched with whole almonds.

Codice	Peso	Unità di vendita
F36	750 g	6 pezzi per cartone
F37	1000 g	6 pezzi per cartone



PANETTONE GLASSATO

Il Glassato con uvetta sultanina, scorze candite d'arancia e di cedro e poi ricoperto con una profumata e friabile glassa di nocciole arricchita da mandorle intere.

The Glazed Panettone of Bonifanti's house. With sultana raisins, candied orange and citron peels. Then it's covered with a sweet-smelling and crumbly hazelnuts icing enriched with whole almonds.

Codice	Peso	Unità di vendita
F01	750 g	6 pezzi per cartone
F02	1000 g	6 pezzi per cartone

FAMIGLIA IN FESTA



PANDORO

Nel rispetto della tradizionale ricetta veronese, il Pandoro Bonifanti è straordinariamente soffice grazie alla qualità degli ingredienti selezionati con attenzione e severità.

In keeping with the traditional receipt from Verona, Bonifanti Pandoro is extraordinarily soft thanks to the quality of carefully and accurately selected ingredients.

Codice	Peso	Unità di vendita
F50	1000 g	6 pezzi per cartone
F51	750 g	6 pezzi per cartone



CUBO FANTASIA PANETTONCINO MILANESE BASSO

Scatola quadrata con disegno verdino tono su tono contenente il Panettoncino Milanese Basso. Chiusura con un fiocchetto in raso.

Square box with tone-on-tone green design containing Panettoncino Milanese Basso. Closure with a satin bow.

Codice	Peso	Unità di vendita
K96	130 g	12 pezzi per cartone

CUBOTTO E SACCHETTO IN FELTRO PANETTONCINO MILANESE BASSO

Sacchetto e Cubotto in feltro rosso con applicazioni natalizie in stoffa e legno, contiene al suo interno il piccolo panettone.

Bag and Box in red felt with Christmas applications in fabric and wood, contains the small Panettone inside.

Codice	Peso	Unità di vendita
K97	130 g	12 pezzi per cartone



PICCOLO PANETTONE MILANESE ALTO

Panettoncino Milanese Alto.

Small Milan Panettone tall version.

Codice	Peso	Unità di vendita
C09	100 g	24 pezzi per cartone



PICCOLO PANETTONE MILANESE BASSO

Panettoncino Milanese Basso.

Small Milan Panettone.

Codice	Peso	Unità di vendita
C11	130 g	24 pezzi per cartone



EVO: EXTRA VIRGIN OIL



IL SOFFICE DOLCE DI NATALE

Leggero e soffice, fatto con olio extravergine di oliva, uova fresche di galline allevate a terra, farine selezionate, arricchito di uvetta sultanina e dal profumo delle bacche di vaniglia del Madagascar.

Light and soft, made with extra virgin olive oil, fresh eggs from barn hens, selected flours, enriched with sultana raisins and to the scent of vanilla beans from Madagascar.

Codice	Peso	Unità di vendita
S16	1000 g	6 pezzi per cartone

IL PANETTONE DI PASTICCERIA FRESCA

GLASSATO

MILANESE

[SENZA MONO E DIGLICERIDI
DEGLI ACIDI GRASSI]



Il progetto "Panettone di Pasticceria Fresca" nasce da una costante ricerca per migliorare sempre di più il nostro prodotto, per poter proporre, soprattutto ai consumatori e alle consumatrici più sensibili alla naturalezza degli ingredienti, un panettone realizzato come si faceva una volta:

SENZA L'AGGIUNTA DI EMULSIONANTI.

A questo proposito è stata realizzata una nuova ricetta dove il compito assegnato abitualmente ai monodigliceridi – che hanno lo scopo di allungare la vita del prodotto – viene svolto, oltre che dal lievito naturale da madre bianca, da un **SAPIENTE DOSAGGIO DI INGREDIENTI NATURALI**

che hanno una funzione utile a mantenere il prodotto morbido per circa 90 giorni. Dal **MIELE** e dallo zucchero che possono essere considerati "conservanti naturali".

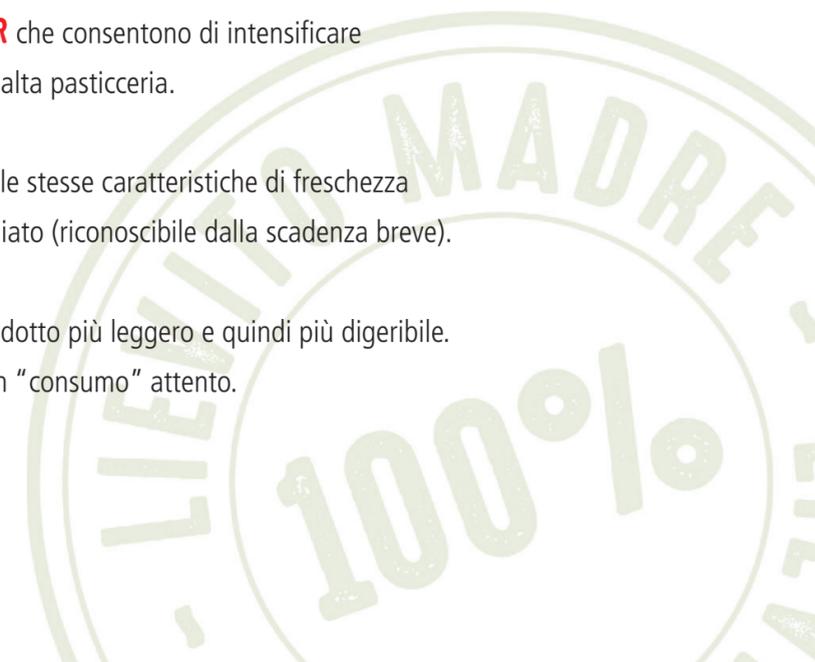
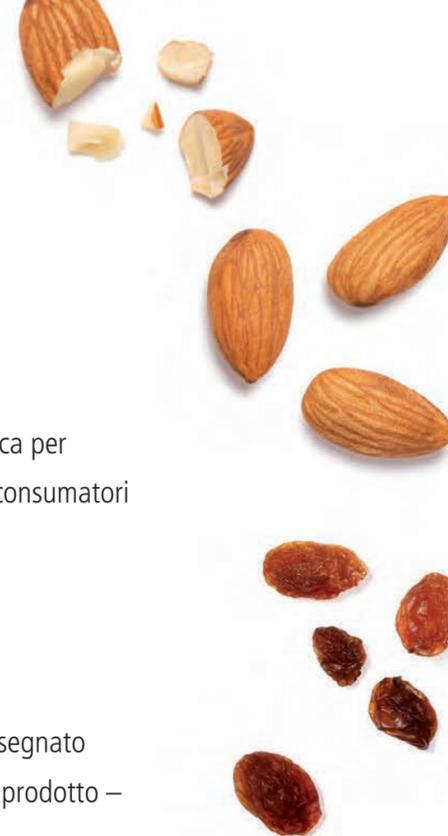
Dal **BURRO** che aumenta la sofficità del prodotto e contribuisce a contenere l'evaporazione dell'acqua dall'interno del panettone.

Dalle **BACCHE DI VANIGLIA DEL MADAGASCAR** che consentono di intensificare l'aroma tipico dei prodotti di alta pasticceria.

Il risultato è un prodotto di pasticceria fresca, con le stesse caratteristiche di freschezza di un dolce fatto in casa, adatto a un consumo immediato (riconoscibile dalla scadenza breve).

Inoltre, l'**ASSENZA DEI MONODIGLICERIDI** rende il prodotto più leggero e quindi più digeribile.

È proprio quello che ci vuole per un "consumo" attento.



IL PANETTONE DI PASTICCERIA FRESCA

Una lavorazione "come si faceva una volta",
senza l'aggiunta di emulsionanti.

100% LIEVITO MADRE

100% LIEVITO MADRE: il nostro segreto
per una lievitazione eccellente.

INCARTATO A MANO

La confezione valorizza le qualità
del prodotto, incartato a mano
con materiali naturali.

SENZA MONO E DIGLICERIDI

L'assenza di mono e digliceridi risponde ai
bisogni di tutti coloro che alla soddisfazione
del palato affiancano l'attenzione al proprio
benessere alimentare.



GLASSATO

GLASSATO

Una specialità realizzata con glassa di
nocciole del Piemonte e mandorle intere.

Codice	Peso	Unità di vendita
M01	1000 g	6 pezzi per cartone



MILANESE

MILANESE

La versione Classica di alta pasticceria, ricca
di uvetta sultanina e vera frutta candita.

Codice	Peso	Unità di vendita
M02	1000 g	6 pezzi per cartone



CONFEZIONI REGALO



Natale è la festa dei regali.

L'occasione migliore per un gesto d'affetto. Nel momento dello scambio, del passaggio di mano, che può assumere un significato più profondo e può arricchirsi di valore, non solo simbolico, quando il regalo riesce a combinare il gusto Bonifanti, da assaporare subito, con qualcosa che lasci un segno positivo e che duri nel tempo.

Le confezioni regalo Bonifanti sono il risultato di un lavoro attento e costante dell'area Marketing dell'azienda; un compito tutt'altro che semplice che consiste nel cercare, intuire e incontrare le necessità dei consumatori proponendo complementi allo stesso tempo moderni e rispettosi delle tradizioni e che mantengano un livello di coerenza col prodotto da gustare aggiungendo eleganza all'eleganza del prodotto stesso.

Nascono così soluzioni da regalo che abbinano al sapore unico dei Panettoni Bonifanti un universo di oggettistica selezionata che spazia da idee utili per la casa o per la cucina a elementi di arredo sempre attuali; a volte semplicemente piacevoli, a volte più impegnativi.

Christmas is the festivity of gifts.

The best opportunity for a gesture of affection. At the moment of the exchange, of the change of hands, which can take on a deeper meaning and can be enriched with significance, not only symbolic, when the gift manages to combine the Bonifanti taste, to be enjoyed immediately, with something that leaves a positive sign and that lasts over time.

Bonifanti gift line is the result of careful and constant work by the company's Marketing department; a task that is anything but simple, which consists in seeking, sensing and meeting the needs of consumers by proposing accessories that are modern and respectful of traditions at the same time and which maintain a level of coherence with the product to be tasted by adding elegance to the elegance of the product itself. Bonifanti has been creating solutions that combine the unique flavor of the Panettone with a universe of selected objects that ranges from useful ideas for the home or kitchen to ever-current furnishing elements; sometimes simply enjoyable, sometimes more demanding.



CESTI TRICOLORE

Panettone Milanese Basso. Cesti quadrati in abete intrecciato, rifiniti con bordo in eco pelliccia bianca e manico rivestito in stoffa rossa.

Milan Panettone Flat version. Square baskets in woven fir, finished with white faux fur border and handle covered in red fabric.

Codice	Peso	Unità di vendita
K85	500/750/1000 g	3 pezzi per cartone



VOLIERE DORATE

Panettone Milanese Alto e Panettone Milanese Basso. Gabbietta decorativa realizzata in filo di ferro satinato verniciato a polvere, ideale come portacandela e porta piantine.

Milan Panettone Tall version and Milan Panettone Flat version. Decorative cage made of powder-coated satin iron wire, ideal as a candle holder and seedling holder.

Codice	Peso	Unità di vendita
K86	500/1000 g	2 pezzi per cartone



Panettone Milanese Basso. Scatole in stoffa con disegni Natalizi e Scozzesi bordate con nastri in Grograin. Fiocchi con nastri in tessuto/cotone/ciniglia, organza con stampa glitter.

Milan Panettone Flat version. Cloth boxes with Christmas and Scottish designs edged with Grograin ribbons. Flakes with ribbons in fabric/cotton/chenille, organza with glitter print.

SCATOLE IN FANTASIA

Codice	Peso	Unità di vendita
K87	750 g	3 pezzi per cartone



CHE STOFFA DI SCATOLE

Codice	Peso	Unità di vendita
N62	750 g	3 pezzi per cartone

Panettone Milanese Basso. Eleganti scatole cartonate rivestite in cotone. I fiocchi e i nastri sono in tessuto cotone/organza con stampa a glitter.

Milan Panettone Flat version. Elegant cardboard boxes covered in cotton. The bows and ribbons are in cotton/organza fabric with glitter print.



GLI GNOMI CON LE PAILLETTES

Panettone Milanese Basso. Gnomi in lana e stoffa con rifiniture in paillettes accompagnano la confezione del panettone, tutto in nuance rosa.

Milan Panettone Flat version. Gnomes in wool and fabric with sequin trim accompany the packaging of the panettone, all in pink nuance.

Codice	Peso	Unità di vendita
K88	750 g	2 pezzi per cartone



SCATOLE FREGIATE

Codice	Peso	Unità di vendita
K89	1000 g	2 pezzi per cartone

Panettone Milanese Basso. Scatola porta oggetti in legno con fregi, disegni natalizi e logo Bonifanti. Chiusura con fiocchi e i nastri in tessuto cotone/organza con stampa a glitter.

Milan Panettone Flat version. Wooden box with friezes for objects, Christmas designs and Bonifanti logo. Closure with bows and ribbons in cotton / organza fabric with glitter print.



Panettone Milanese Basso. Tovaglietta e Sacco coordinati in tessuto di cotone e stampa scozzese. Chiusi con fiocchi e nastri in tessuto cotone/organza con stampa a glitter.

Milan Panettone Flat version. Placemat and Sack coordinated in cotton fabric and Scottish print. Closed with bows and ribbons in cotton/organza fabric with glitter print.

NATALE SCOZZESE

Codice	Peso	Unità di vendita
K90	1000 g	4 pezzi per cartone



ROSE DI NATALE

Codice	Peso	Unità di vendita
K91	1000 g	4 pezzi per cartone

Panettone Milanese Basso. Tovaglietta e Sacco coordinati in tessuto di cotone stampato con rose di Natale e agrifogli stilizzati. Chiusi con fiocchi e nastri in tessuto cotone/organza con stampa a glitter.

Milan Panettone Flat version. Placemat and Sack coordinated in cotton fabric printed with Christmas roses and stylized holly. Closed with bows and ribbons in cotton / organza fabric with glitter print.



Panettone Milanese Basso. Astuccio in morbida pellicetta ecologica con pratica chiusura a zip. L'interno è imbottito e foderato. Fiocchi e nastri in tessuto cotone/organza con stampa a glitter.

Milan Panettone flat version. Case in soft faux fur with practical zip closure. The interior is padded and lined. Flakes and ribbons in cotton/organza fabric with glitter print.

CHRISTMAS BEAUTY

Codice	Peso	Unità di vendita
K92	1000 g	2 pezzi per cartone



COPRICUSCINI GLITTERATI

Codice	Peso	Unità di vendita
K93	1000 g	2 pezzi per cartone

Panettone Milanese Alto e Panettone Milanese Basso. Originali fodere per cuscino in cotone ricamati con inserti glitterati dorati, con motivi a greca oppure a coda di pavone. Fiocchi e i nastri in tessuto cotone/organza con stampa a glitter.

Milan Panettone Tall version and Milan Panettone Flat version. Original cotton cushion covers embroidered with golden glitter inserts, with Greek or peacock tail motifs. Flakes and ribbons in cotton/organza fabric with glitter print.



Panettone Milanese Basso. Originalissimo vassoio sagomato in acciaio satinato dorato. Completa la confezione l'incarto Kraft con fiocchi e nastri in tessuto cotone/organza con stampa a glitter.

Milan Panettone Flat version. Original shaped tray in golden satin steel. The package is completed by the Kraft wrapping with bows and ribbons in cotton/organza fabric with glitter print.

SAGOMATO PREZIOSO

Codice	Peso	Unità di vendita
K94	2000 g	1 pezzo per cartone



MOTIVI AD INTAGLIO

Codice	Peso	Unità di vendita
K95	4000 g	1 pezzo per cartone

Panettone Milanese Alto. Vassoio tondo in ferro lavato bianco con motivo ad intaglio. Completa la confezione un disco di tessuto non tessuto bianco/argento. Nastri in cotone ed organza glitter.

Milan Panettone Tall version. Panettone Milanese Basso. Round tray in white washed iron with carving pattern. Complete the package a disc of non-woven fabric white / silver Ribbons in cotton and organza glitter.



PASTICCERIA 

Una pasta frolla unica al mondo.

Niente aromi, niente conservanti, niente coloranti: solo uova fresche di galline allevate a terra, farine selezionate, burro, zucchero. Lavorata delicatamente, si arricchisce del succo di limoni non trattati e spremuti al momento dell'impasto che viene poi tagliato a filo, senza comprimerlo, ottenendo così una pastafrolla molto più friabile.

Così nascono i capolavori della dolcezza affinché ogni giorno diventi una festa con le torte e i pasticcini Bonifanti, da gustare in ogni momento, in ogni occasione, unendo la tradizione della migliore pasticceria all'eccellenza piemontese del gusto.

Unique shortbread.

No artificial flavouring, no preservatives, no colouring. Only fresh free-range eggs, selected flour, butter and sugar.

Carefully mixed, untreated lemon juice, squeezed just before use, is blended into the dough, which is cut without pressing it to make the shortbread deliciously crumbly.

The result is a masterpiece of confectionery that turns every day into a feast. Bonifanti cakes and pastries can be enjoyed at any time and are perfect for any occasion in the best tradition of Piedmontese excellence.



TARTUFI AL CIOCCOLATO E NOCCIOLE - SFUSI

Pallina di cioccolato Gianduja e nocciole, incarto Flow-Pack.

Codice	Peso
Y56	3 Kg per cartone



PASTICCERIA



TARTUFI AL CIOCCOLATO BIANCO E NOCCIOLE - SFUSI

Pallina di cioccolato bianco e nocciole, incarto Flow-Pack.

Codice	Peso
Y57	3 Kg per cartone



MARRON GLACÉ

La deliziosa raffinatezza dei marron glacé è reinterpretata da Bonifanti in omaggio alle più squisite tradizioni piemontesi e francesi, luoghi d'origine di questa particolare lavorazione pasticceria della castagna sciropata.

The delicious elegance of marron glacé is re-interpreted by Bonifanti as tribute to the most exquisite Piedmontese and French traditions, original places of this particular confectionary marron glacé recipe.



Codice	Peso	Unità di vendita
T09	300 g	12 pezzi per cartone

MARRON GLACÉ' - SFUSI

Marroni sfusi, incarto Flow-Pack.



Codice	Peso
Y05	4 Kg per cartone

PASTICCERIA



AMARETTI ALLA MANDORLA - SFUSI

Codice	Peso
Y01	3 Kg per cartone



AMARETTI MISTI ALLA FRUTTA - SFUSI

Codice	Peso
Y02	3 Kg per cartone

BACI DI DAMA ALLA NOCCIOLA - SFUSI

Baci di Dama sfusi, incarto Flow-Pack.

Codice	Peso
Y03	3 Kg per cartone



PASTICCERIA





TORRONI

Tipologia	Codice	Peso
Morbidi Mandorla ricoperti Cioccolato	T01	5 Kg per cartone
Friabili Mandorla ricoperti Cioccolato	T02	5 Kg per cartone
Friabile Nocciola	T04	250 g - 3,5 Kg per cartone 14 pezzi
Friabile alla Mandorla	T05	250 g - 3,5 Kg per cartone 14 pezzi
Friabile Nocciola ricoperto Cioccolato	T06	250 g - 3,5 Kg per cartone 14 pezzi





BORSETTA "I DOLCI DESIDERI"

Canestrellini al Burro, al Cioccolato, Gocce di Cioccolato, Baci di Dama. Misure - cm 20x8,5x17h

Codice	Peso	Unità di vendita
R06	315 g	6 pezzi per cartone



LINGOTTO "I DOLCI DESIDERI"

Gocce di Cioccolato, Canestrellini al Cioccolato, Baci di Dama. Misure - cm 17x13x8.5h

Codice	Peso	Unità di vendita
R07	220 g	6 pezzi per cartone



LINGOTTO "I DOLCI DESIDERI"

Canestrellini al Burro, al Cioccolato, Gocce di Cioccolato, Baci di Dama. Misure - cm 23x14x11.5h

Codice	Peso	Unità di vendita
R08	420 g	6 pezzi per cartone



LATTA BONIFANTI GRANDE BACI DI DAMA

Misure - cm 22x16,3x7,5h

Codice	Peso	Unità di vendita
R72	400 g	6 pezzi per cartone



LATTA BONIFANTI GRANDE AMARETTI

Misure - cm 22x16,3x7,5h

Codice	Peso	Unità di vendita
R74	300 g	6 pezzi per cartone

PASTICCERIA



PASTICCERIA



LATTA BONIFANTI MEDIA BACI DI DAMA

Misure - cm 22x16,3x5,5h

Codice	Peso	Unità di vendita
R73	250 g	6 pezzi per cartone



LATTA BONIFANTI MEDIA AMARETTI

Misure - cm 22x16,3x5,5h

Codice	Peso	Unità di vendita
R75	200 g	6 pezzi per cartone



LE NOSTRE RICETTE OUR RECIPES



CELLOPHANE

PANETTONE GLASSATO

INGREDIENTI: Farina di Frumento, Zucchero, Uvetta sultanina, Burro, Uova fresche da galline allevate a terra, Scorzone di Arancia candita, Lievito Naturale da madre bianca, Mandorle, Cedro candito, Nocciole, Miele, Aroma naturale di agrumi, Bacche di vaniglia del Madagascar.

INGREDIENTS: *Wheat flour, Sugar, Sultanas, Butter, Fresh eggs from barn hens, Candied orange peels, Natural Yeast Sourdough, Almonds, Candied citron, Hazelnuts, Honey, Natural citrus fruits flavour, Vanilla beans from Madagascar.*

Codice	Peso	Pezzi per cartone
A01	750 g	6
A02	1000 g	6
A03	1500 g	6



PANETTONE GLASSATO SENZA CANDITI

INGREDIENTI: Farina di Frumento, Uvetta sultanina, Zucchero, Burro, Granella di zucchero, Uova fresche da galline allevate a terra, Lievito Naturale da madre bianca, Nocciole, Miele, Mandorle, Aroma naturale di agrumi, Bacche di vaniglia del Madagascar.

INGREDIENTS: *Wheat flour, Sultanas, Sugar, Butter, Sugar grains, Fresh eggs from barn hens, Natural Yeast Sourdough, Hazelnuts, Honey, Almonds, Natural citrus fruits flavour, Vanilla beans from Madagascar.*

Codice	Peso	Pezzi per cartone
A07	1000 g	6



PANETTONE MILANESE BASSO

INGREDIENTI: Farina di Frumento, Uvetta sultanina, Burro, Zucchero, Uova fresche da galline allevate a terra, Scorzone di Arancia candita, Lievito Naturale da madre bianca, Cedro candito, Miele, Aroma naturale di agrumi, Bacche di vaniglia del Madagascar.

INGREDIENTS: *Wheat flour, Sultanas, Butter, Sugar, Fresh eggs from barn hens, Candied orange peels, Natural Yeast Sourdough, Candied citron, Honey, Natural citrus fruits flavour, Vanilla beans from Madagascar.*

Codice	Peso	Pezzi per cartone
A22	500 g	12
A04	750 g	6
A05	1000 g	6
A16	2000 g	3
A108	130 g	24



PANETTONE MILANESE ALTO

INGREDIENTI: Farina di Frumento, Uvetta sultanina, Burro, Zucchero, Uova fresche da galline allevate a terra, Scorzone di Arancia candita, Lievito Naturale da madre bianca, Cedro candito, Miele, Aroma naturale di agrumi, Bacche di vaniglia del Madagascar.

INGREDIENTS: *Wheat flour, Sultanas, Butter, Sugar, Fresh eggs from barn hens, Candied orange peels, Natural Yeast Sourdough, Candied citron, Honey, Natural citrus fruits flavour, Vanilla beans from Madagascar.*



Codice	Peso	Pezzi per cartone
A06	1000 g	6
A23	100 g	40
A10	4000 g	1

PANETTONE GLASSATO AL MOSCATO

INGREDIENTI: Farina di Frumento, Uvetta sultanina, Zucchero, Burro, Uova fresche da galline allevate a terra, Lievito Naturale da madre bianca, Mandorle, Vino Moscato, Nocciole, Miele, Aroma naturale di agrumi, Bacche di vaniglia del Madagascar.

INGREDIENTS: *Wheat flour, Sultanas, Sugar, Butter, Fresh eggs from barn hens, Natural Yeast Sourdough, Almonds, Moscato wine, Hazelnuts, Honey, Natural citrus fruits flavour, Vanilla beans from Madagascar.*



Codice	Peso	Pezzi per cartone
A27	1000 g	6

PANETTONE GLASSATO CON GOCCE DI CIOCCOLATO

INGREDIENTI: Farina di Frumento, Gocce di cioccolato, Zucchero, Burro, Uova fresche da galline allevate a terra, Lievito Naturale da madre bianca, Nocciole, Miele, Mandorle, Aroma naturale di agrumi, Bacche di vaniglia del Madagascar.

INGREDIENTS: *Wheat flour, Chocolate chips, Sugar, Butter, Fresh eggs from barn hens, Natural Yeast Sourdough, Hazelnuts, Honey, Almonds, Natural citrus fruits flavour, Vanilla beans from Madagascar.*



Codice	Peso	Pezzi per cartone
A08	1000 g	6

PANETTONE GLASSATO CAFFÈ E CIOCCOLATO

INGREDIENTI: Farina di Frumento, Gocce di cioccolato, Zucchero, Burro, Uova fresche da galline allevate a terra, Lievito Naturale da madre bianca, Caffè tostato in polvere, Nocciole, Miele, Caffè in pasta, Mandorle, Aroma naturale di caffè, Bacche di vaniglia del Madagascar.

INGREDIENTS: *Wheat flour, Chocolate chips, Sugar, Butter, Fresh eggs from barn hens, Natural Yeast Sourdough, Roasted coffee powder, Hazelnuts, Honey, Coffee in pasty, Almonds, Natural coffee flavour, Vanilla beans from Madagascar.*



Codice	Peso	Pezzi per cartone
A45	1000 g	6

PANETTONE PERA E CIOCCOLATO

INGREDIENTI: Farina di Frumento, Pere candite, Burro, Zucchero, Uova fresche da galline allevate a terra, Lievito Naturale da madre bianca, Gocce di cioccolato, Miele, Aroma naturale di pera, Bacche di vaniglia del Madagascar.

INGREDIENTS: *Wheat flour, Candied Pears, Butter, Fresh eggs from barn hens, Natural Yeast Sourdough, Chocolate chips, Honey, Fresh eggs from barn hens, Natural pears fruits flavour, Vanilla beans from Madagascar.*



Codice	Peso	Pezzi per cartone
A24	1000 g	6

PANETTONE CILIEGIA E CIOCCOLATO

INGREDIENTI: Farina di Frumento, Mezze ciliegie candite, Burro, Zucchero, Uova fresche da galline allevate a terra, Gocce di cioccolato, Lievito Naturale da madre bianca, Miele, Bacche di vaniglia del Madagascar.

INGREDIENTS: *Wheat flour, Half candied cherry pieces, Butter, Sugar, Fresh eggs from barn hens, Chocolate chips, Natural Yeast Sourdough, Honey, Vanilla beans from Madagascar.*



Codice	Peso	Pezzi per cartone
A42	1000 g	6

PANETTONE FARCITO AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI: Farina di frumento, Crema al cioccolato, Cioccolato, Uova fresche, Zucchero, Burro, Latte intero fresco pastorizzato, Fruttosio.

INGREDIENTS: *Wheat flour, Chocolate cream, Chocolate, Fresh eggs, Sugar, Butter, Whole fresh pasteurized Milk, Fructose.*



Codice	Peso	Pezzi per cartone
A18	850 g	6

PANETTONE FARCITO AL PISTACCHIO

INGREDIENTI: Farina di Frumento, Uova fresche, Crema al Pistacchio, Zucchero, Cioccolato, Burro, Bagna fior d'arancio e mandorla, Latte intero fresco pastorizzato, Scagliette di cioccolato bianco, Fruttosio.

INGREDIENTS: *Wheat flour, fresh eggs, Pistachio cream, Sugar, Chocolate, Butter, Orange and almond syrup, Whole fresh pasteurized Milk, White chocolate flakes, Fructose.*



Codice	Peso	Pezzi per cartone
A190	850 g	6

PANETTONE ALL'AMARENA

INGREDIENTI: Farina di Frumento, Mezze Ciliegie amarenate, Burro, Zucchero, Uova fresche da galline allevate a terra, Lievito Naturale da madre bianca, Miele, Bacche di vaniglia del Madagascar.

INGREDIENTS: *Wheat flour, Half Candied Cherry, Butter, Sugar, Fresh eggs from barn hens, Natural Yeast Sourdough, Honey, Vanilla beans from Madagascar.*



Codice	Peso	Pezzi per cartone
A26	1000 g	6

PANETTONE GLASSATO VENEXIANA

INGREDIENTI: Farina di Frumento, Zucchero, Burro, Granella di zucchero, Uova fresche da galline allevate a terra, Albicocca candita, Papaya disidratata, Lievito Naturale da madre bianca, Ananas candito, Cedro candito, Mandorle, Nocciole, Miele, Aroma naturale di agrumi, Bacche di vaniglia del Madagascar.

INGREDIENTS: *Wheat flour, Sugar, Butter, Sugar grains, Fresh eggs from barn hens, Candied Apricots, Dehydrated Papaya, Natural Yeast Sourdough, Candied Pineapple, Candied citron, Almonds, Hazelnuts, Honey, Natural citrus fruits flavour, Vanilla beans from Madagascar.*



Codice	Peso	Pezzi per cartone
A09	1000 g	6

PANETTONE GLASSATO PERA E PESCA

INGREDIENTI: Farina di Frumento, Zucchero, Pesche candite, Burro, Pere candite, Granella di zucchero, Uova fresche da galline allevate a terra, Lievito Naturale da madre bianca, Mandorle, Nocciole, Miele, Aroma naturale di agrumi, Bacche di vaniglia del Madagascar.

INGREDIENTS: *Wheat flour, Sugar, Candied Peaches, Butter, Candied Pears, Sugar grains, Fresh eggs from barn hens, Natural Yeast Sourdough, Almonds, Hazelnuts, Honey, Natural citrus fruits flavour, Vanilla beans from Madagascar.*



Codice	Peso	Pezzi per cartone
A25	1000 g	6

PANETTONE MARRON GLACÉS

INGREDIENTI: Farina di Frumento, Marrons glacés in cubetti, Burro, Zucchero, Uova fresche da galline allevate a terra, Lievito Naturale da madre bianca, Miele, Aroma naturale di marron glacé, Bacche di vaniglia del Madagascar.

INGREDIENTS: *Wheat flour, Pieces of marrons glacées, Butter, Sugar, Fresh eggs from barn hens, Natural Yeast Sourdough, Honey, Natural marron glacé flavour, Vanilla beans from Madagascar.*



Codice	Peso	Pezzi per cartone
A35	1000 g	6

IL SOFFICE DOLCE DI NATALE ALL'OLIO EVO

INGREDIENTI: Farina di Frumento, Uvetta sultanina, Zucchero, Olio Extra Vergine di Oliva, Uova fresche da galline allevate a terra, Lievito Naturale da madre bianca, Miele, Aroma naturale di agrumi, Bacche di vaniglia del Madagascar.

INGREDIENTS: *Wheat flour, Sultanas, Sugar, Extra Vergin Olive oil, Fresh eggs from barn hens, Natural Yeast Sourdough, Honey, Natural citrus fruits flavour, Vanilla beans from Madagascar.*



Codice	Peso	Pezzi per cartone
A93	1000 g	6

PANDORO

INGREDIENTI: Farina di Frumento, Uova fresche, Zucchero, Burro, Latte intero fresco pastorizzato, Fruttosio. Bustina di zucchero a velo.

INGREDIENTS: *Wheat Flour, Fresh eggs, Sugar, Butter, Whole fresh pasteurized Milk, Fructose. Packet of Icing sugar.*



Codice	Peso	Pezzi per cartone
A52	750 g	6
A50	1000 g	6

PANDORO AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI: Farina di Frumento, Uova fresche, Zucchero, Burro, Cioccolato in gocce, Latte intero fresco pastorizzato, Fruttosio. Bustina di zucchero a velo.

INGREDIENTS: *Wheat Flour, Fresh Eggs, Sugar, Butter, Chocolate chips, Whole fresh pasteurized Milk, Fructose. Packet of Icing sugar.*



Codice	Peso	Pezzi per cartone
A51	1000 g	6

PANETTONE AL CAPPUCCINO

INGREDIENTI: Farina di Frumento, Gocce di Cioccolato al Latte, Burro, Zucchero, Uova fresche da galline allevate a terra, Lievito Naturale da madre bianca, Caffè in pasta, Miele, Aroma naturale di caffè, Bacche di vaniglia del Madagascar.

INGREDIENTS: *Wheat flour, Milk Chocolate Chips, Butter, Sugar, Fresh eggs from barn hens, Natural Yeast Sourdough, Coffee in pasty, Honey, Natural coffee flavour, Vanilla beans from Madagascar.*



Codice	Peso	Pezzi per cartone
A183	750 g	6

PANETTONE CIOCCOLATO CARMELLO

INGREDIENTI: Farina di frumento, Cioccolato Bianco con Caramello, Burro, Zucchero, Uova fresche da galline allevate a terra, Lievito Naturale da madre bianca, Miele, Aroma naturale di agrumi, Bacche di vaniglia del Madagascar.

INGREDIENTS: *Wheat flour, White Chocolate with Caramel, Butter, Sugar, Fresh eggs from barn hens, Natural Yeast Sourdough, Honey, Natural citrus fruits flavour, Vanilla beans from Madagascar.*



Codice	Peso	Pezzi per cartone
A216	750 g	6

PANETTONE GASTRONOMICO

INGREDIENTI: Farina di Frumento, Uova fresche, Burro, Zucchero, Latte intero fresco pastorizzato.

INGREDIENTS: *Wheat Flour, Fresh Eggs, Butter, Sugar, Whole fresh pasteurized Milk.*

Codice	Peso	Pezzi per cartone
A219	800 g	6

PANETTONE PANDORATO

INGREDIENTI: Farina di Frumento, Uova fresche, Burro, Zucchero, Latte intero fresco pastorizzato, Pasta di limone, Fruttosio, Bustina di zucchero a velo.

INGREDIENTS: *Wheat Flour, Fresh eggs, Butter, Sugar, Whole fresh pasteurized Milk, Citron peel paste, Fructose. Packet of icing sugar.*

Codice	Peso	Pezzi per cartone
A220	750 g	6



CELLOPHANE MULTIMEDIA

Tutte le informazioni commerciali, e non solo, dei prodotti Bonifanti.
Codici, pesi, imballaggi, descrizioni, schede ingredienti e tabelle nutrizionali.

Un ambiente multimediale in continuo aggiornamento, facile da consultare e fruibile anche con le
device mobili. Un altro modo, pensato da Bonifanti, per avvicinarsi alla propria clientela.

*All commercial information, and not only, of Bonifanti products.
Codes, weights, packaging, descriptions, ingredient sheets and nutritional tables.*

*A multimedia environment that is constantly updated, easy to consult and usable even with mobile
devices. Another way, designed by Bonifanti, to get closer to its customers.*



Bonifanti produce dal 1932 specialità di alta pasticceria: tre generazioni dedicate all'eccellenza del gusto nei Panettoni, nelle Colombe, nelle Torte. Ogni prodotto Bonifanti nasce da un ingrediente unico e irripetibile: il lievito naturale da madre bianca, fondamentale per dare più profumo, più gusto, più leggerezza ai capolavori della dolcezza.

Grondona azienda storica nata a Genova dal 1820 porta avanti la tradizione creata da Orlando Grondona: quella dei sapori rari e autentici dell'arte dolciaria ligure. Lievito vivo e gli ingredienti più puri e pregiati al mondo: ecco come nascono le specialità Grondona. Alcuni prodotti nascono secondo il ricettario di fine '800 del fondatore, altri sono moderne reinterpretazioni dei classici della pasticceria.

Duca d'Alba è alta biscotteria, altissimo piacere. La pasticceria incontra la colazione, con una gamma di biscotti che nascono dalla ricerca di ingredienti preziosi come la farina di riso, l'olio extravergine di oliva, lo zucchero di canna. A questo aggiunge l'attenzione nutrizionale del senza zucchero, un'alternativa sana e gustosissima alla comune colazione.

La tradizione della tostatura "made in Italy". Dal 1958 la famiglia Bocchia crea le sue miscele, sperimentando e dedicandosi con passione alla qualità, e propone dolcissime prelibatezze artigianali che ben accompagnino i gusti dei suoi caffè.

INSIEME C'È PIÙ GUSTO TOGETHER THERE IS MORE TASTE

Bonifanti produces high quality pastry specialties since 1932: three generations dedicated to the excellence of Panettone, Colombe, cakes. Each Bonifanti product comes from a unique and irreplaceable ingredient: white mother's natural yeast, which is crucial to have more scent, more taste, more lightness in the masterpieces of sweetness.

Grondona historic company from Genova since 1820 continues the tradition created by Orlando Grondona: the rare and authentic flavors of Ligurian confectionery art. Natural yeast, the purest and finest ingredients in the world: here's how are Grondona specialties. Some products are realized according to the recipe of the founder, others are modern reinterpretations of classical pastry.

Duca d'Alba is high pastry, high pleasure. Pastry meets breakfast, with a range of biscuits that comes from the search for precious ingredients such as rice flour, selected olive oil, cane sugar. To these aspects we combined the nutritional attention of sugar free, and we have a healthy and tasty alternative to the standardized breakfast.

The tradition of "Made in Italy" roasting. Since 1958 the Bocchia family has been creating its own coffee blends, experimenting and passionately dedicating itself to quality, and it offers sweet artisanal delicacies that accompany the tastes of its coffees.



INDICE • INDEX

		Pesi	Pag.
Incartati Classici			
i01	Panettone Glassato	750	13
i02	Panettone Glassato	1000	
i03	Panettone Glassato	1500	
i07	Panettone Senza Canditi	1000	14
i50	Pandoro Classico	1000	
i06	Panettone Gran Milanese Alto	1000	15
i04	Panettone Gran Milanese Basso	750	
i05	Panettone Gran Milanese Basso	1000	
Incartati Cioccolati			
i08	Panettone con pezzi di Cioccolato	1000	17
S07	Panettone Caffè e Cioccolato	1000	18
i17	Panettone Farcito al Cioccolato	850	
i51	Pandoro al Cioccolato	1000	19
i16	Panettone Pera e Cioccolato	1000	
Incartati Specialità			
i33	Panettone all'Amarena	1000	21
i37	Panettone Farcito al Pistacchio	850	22
i117	Panettone al Limone a Cubetti e Cioccolato Bianco	1000	
S18	Panettone al Moscato	1000	23
i15	Panettone Marron Glacés	1000	
i30	Panettone Pera Pesca	1000	25
S04	Panettone Ciliegia e Cioccolato	1000	
S40	Panettone Milanese Zenzero e Kiwi	1000	27
S41	Panettone Milanese Zenzero e Filetti di Limone	1000	
C17	Panettone Cappuccino	750	28
C18	Panettone Cioccolato Caramello	750	
C19	Panettone Milanese crema spalmabile Pistacchio e Cacao	1000	29
Corolla			
C01	Panettone Glassé	1000	32
C03	Panettone Gran Milanese	1000	
C04	Panettone Gran Moscato	1000	33
C06	Panettone La Venexiana	1000	
C05	Panettone Pera Pesca	1000	34
C50	Pandoro	1000	
C15	Panettone in Giostra Milanese	1000	35
C16	Panettone in Giostra Glassato	1000	
C08	Il Signor Panettone	4000	37

		Pesi	Pag.
Le Latte			
L127	Latta Panettone Glassato, Aspettando il Natale	1000	38
L118	Latta Panettone Milanese Alto, Sogni ad Alta Quota	1000	
L128	Latta Panettone Milanese Alto, Neve di Natale	1000	39
Famiglia in Festa			
F16	Panettone Glassato	1000	42
F17	Panettone Gran Milanese	1000	
F18	Panettone Gran Milanese Alto	1000	43
F09	Panettone Gran Milanese in scatola	500	44
F10	Panettone Gran Milanese in scatola	1000	
F36	Panettone Glassato in scatola	750	
F37	Panettone Glassato in scatola	1000	
F01	Panettone Glassato - Sacchetto	750	45
F02	Panettone Glassato - Sacchetto	1000	
F50	Pandoro - Sacchetto	1000	
F51	Pandoro - Sacchetto	750	
Mignon			
K96	Cubo Fantasia - Panettoncino Milanese Basso	130	46
K97	Cubotto e Sacchetto - Panettoncino Milanese Basso	130	
C09	Piccolo Panettone Milanese Alto in astuccio	100	47
C11	Piccolo Panettone Milanese Basso in astuccio	130	
Soffici bontà all'olio extravergine di oliva			
S16	Il Soffice Dolce di Natale	1000	49
Pasticceria Fresca			
M01	Panettone di Pasticceria Fresca Glassato	1000	52
M02	Panettone di Pasticceria Fresca Milanese	1000	53

> segue

	Pesi	Pag.
Confezioni Regalo		
K85 Cesti Tricolore	500/750/1000	56
K86 Voliere Dorate	500/1000	57
K87 Scatole Fantasia	750	58
N62 Che Stoffa di Scatole	750	59
K88 Gli Gnomi con le Paillettes	750	60
K89 Scatole Fregiate	1000	61
K90 Natale Scozzese	1000	62
K91 Rose di Natale	1000	63
K92 Christmas Beauty	1000	64
K93 Copricuscini Glitterati	1000	65
K94 Sagomato Prezioso	2000	66
K95 Motivi ad Intaglio	4000	67
Pasticceria		
Y56 Tartufi al Cioccolato e Nocciole - sfusi	3000	71
Y57 Tartufi al Cioccolato Bianco e Nocciole - sfusi	3000	
Y05 Marron Glacè - sfusi	4000	72
T09 Marron Glacè - Scatola Box	300	
Y03 Baci di Dama alla Nocciola - sfusi	3000	
Y01 Amaretti alla Mandorla sfusi	3000	73
Y02 Amaretti Misti alla Frutta sfusi	3000	
T01 Morbidi alla Mandorla ricoperti di Cioccolato	5000	74
T02 Friabili alla Mandorla ricoperti di Cioccolato	5000	
T04 Stecca Friabile Nocciola	250	
T05 Stecca Friabile Mandorla	250	
T06 Stecca Friabile Nocciola ricoperta di Cioccolato	250	
R06 Borsetta "I Dolci Desideri"	315	76
R07 Lingotto "I Dolci Desideri"	220	77
R08 Lingotto "I Dolci Desideri"	420	
R72 Latta Bonifanti Grande - Baci di Dama	400	78
R73 Latta Bonifanti Media - Baci di Dama	250	
R74 Latta Bonifanti Grande - Amaretti	300	79
R75 Latta Bonifanti Media - Amaretti	200	

Bonifanti S.r.l.

Via Vigone, 51 - 10068 - Villafranca Piemonte (TO)

Tel. 0039 011 98 00 718 - Fax 0039 011 98 00 549

www.bonifanti.com

