

Statale



2025



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 2024 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 2024 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.*



Panettone Pera e Cioccolato

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 2024, ultima edizione del premio, con degustazioni effettuate alla cieca tra oltre 10.000 diversi prodotti, il Panettone Pera e Cioccolato ha ottenuto una stella 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 2024, the latest edition of the award, with blind tastings of over 10.000 different products, the Panettone Pera e cioccolato won the precious gold star.*

L'APPROCCIO DI BONIFANTI ALLA SOSTENIBILITÀ

BONIFANTI'S APPROACH TO SUSTAINABILITY

La Politica integrata

A decorrere dal 2023 la Direzione aziendale ha intrapreso un percorso di sostenibilità che si è concretizzato innanzitutto con l'approvazione della Politica integrata, dove oltre agli elementi correlati a qualità e sicurezza alimentare sono stati individuati gli obiettivi in ambito sociale e ambientale tra quelli di Sviluppo Sostenibile nell'ambito dei 17 Goals definiti dalle Nazioni Unite.

The Integrated Policy

As of 2023, the company's management has undertaken on a path of sustainability that has been realized first with the approval of the Integrated Policy, where in addition to elements related to quality and food safety, objectives in the social and environmental spheres have been identified among those of Sustainable Development within the framework of the 17 Goals defined by the United Nations.



Scoring ESG e certificazioni attinenti

Parallelamente l'Azienda ha mantenuto e migliorato il proprio rating di Sostenibilità sulla piattaforma Ecovadis, ottenendo per il 2024 la medaglia d'oro, grazie alle evidenze di quanto l'azienda sta sviluppando in ambito ambientale, sociale, etico, qualità, sicurezza ed integrazione. Questo questionario viene rinnovato annualmente per migliorare continuamente le pratiche ambientali e sociali dell'azienda, sfruttando l'influenza delle supply chains globali. Dal 2023 Bonifanti ha scelto di rendere disponibile la propria valutazione a terzi estendendo la visibilità del proprio scoring.

ESG scoring and relevant certifications

In parallel, the Company has maintained and improved its Sustainability rating on the Ecovadis, again obtaining a silver medal for 2024 due to evidence of what the company is developing in the areas of, environmental, social, ethical, quality, safety and integration. This questionnaire is renewed annually to continuously improve the company's environmental and social practices, leveraging the influence of global supply chains. Since 2023, Bonifanti has chosen to make its assessment to third parties by extending the visibility of its scoring.



Certificazione Fairtrade

Nel corso del 2023 Bonifanti ha acquisito la certificazione Fairtrade per il commercio dei prodotti contenenti cacao. Questo standard definisce i requisiti aziendali sul commercio equo, e sulla sostenibilità ambientale e socio economica. Permette di garantire ai consumatori un acquisto consapevole e sostenibile secondo standard sociali, economici ed ambientali, allo stesso tempo garantisce ai produttori prezzi minimi e premi sul proprio operato, rispetto ai requisiti.

Fairtrade Certification

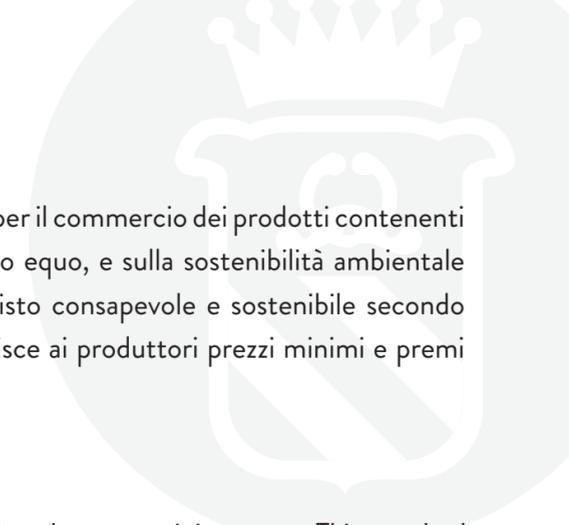
During 2023 Bonifanti acquired Fairtrade certification for the trade of products containing cocoa. This standard defines the company's requirements on fair trade, and environmental and socioeconomic. It makes it possible to guarantee consumers a conscious and sustainable purchase according to social, economic and environmental standards, while at the same time guaranteeing producers minimum prices and rewards on their performance, with respect to the requirements.

Certificazione Rainforest Alliance

A novembre 2023 Bonifanti, in coerenza con il percorso di sostenibilità sopra descritto, ha ottenuto la certificazione Rainforest Alliance relativa a cacao, nocciole e vaniglia. Tale certificazione aiuta gli agricoltori a produrre raccolti migliori, ad adattarsi ai cambiamenti climatici, ad aumentare la produttività e a ridurre i costi. Questi vantaggi garantiscono alle aziende una fornitura costante e sicura di prodotti certificati. L'approvvigionamento di prodotti certificati Rainforest Alliance aiuta inoltre le aziende a soddisfare le aspettative dei consumatori e a salvaguardare la credibilità del proprio marchio nell'ottica di sostenibilità della catena di fornitura.

Rainforest Alliance Certification

In November 2023 Bonifanti, consistent with the sustainability path described above, obtained the Rainforest Alliance certification related to cocoa, hazelnuts and vanilla. This certification helps farmers to produce better crops, adapt to climate change, increase productivity and reduce costs. These benefits ensure companies have a steady and secure supply of certified products. Sourcing Rainforest Alliance-certified products also helps companies meet the consumers' expectations and safeguard their brand credibility with a view to sustainability of the supply chain.



PROSSIMI OBIETTIVI NEXT GOALS

Il bilancio di sostenibilità

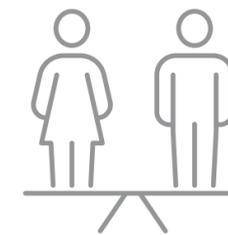
Bonifanti ha scelto volontariamente già nel 2023 di pubblicare il Bilancio di Sostenibilità, un report redatto con cadenza annuale, che prende in esame gli impatti economici, sociali e ambientali della sua attività, nonché le aspettative di chi interagisce con la nostra Società.

Anche quest'anno raccontiamo nel nostro report, in un'ottica di trasparenza e coerenza, i risultati raggiunti e i prossimi obiettivi che Bonifanti si pone sulle tematiche di sostenibilità.

Sustainability Report

Bonifanti voluntarily chose as early as 2023 to publish the Sustainability Report, a report prepared annually that examines the economic, social and environmental impacts of its activities, as well as the expectations of those who interact with our Company.

Once again this year we are recounting in our report, with a view to transparency and consistency, the results we have achieved and the next goals Bonifanti sets for itself on sustainability issues.



La certificazione della parità di genere

La Gender Equality è uno dei 17 obiettivi per lo sviluppo sostenibile fissati dall'ONU (Goal 5); il PNRR, nella missione 5, ha sottolineato l'importanza del ridurre le disparità e sviluppare politiche di inclusione sociale. A rafforzare maggiormente il percorso che Bonifanti sta portando avanti sulla dimensione sociale, uno degli obiettivi raggiunti nel 2024 è stato l'ottenimento della Certificazione della Parità di Genere, secondo la prassi UNI/PdR 125:2022.

Secondo tale norma, Bonifanti è un'azienda certificata che adotta specifici KPI con l'obiettivo di incorporare il nuovo paradigma relativo alla parità di genere nel DNA dell'azienda e produrre un cambiamento sostenibile e durevole nel tempo.

The certification of gender equality

Gender Equality is one of the 17 Sustainable Development Goals set by the UN (Goal 5); the PNRR, in Mission 5, stressed the importance of reducing inequality and developing policies for social inclusion.

To further strengthen the path Bonifanti is pursuing on the social dimension, one of the goals achieved in 2024 was to obtain Gender Equality Certification, according to UNI/PdR 125:2022 practice.

According to this standard, Bonifanti is a certified company that adopts specific KPIs with the aim of incorporating the new paradigm related to gender equality into the company's DNA and producing sustainable and lasting change over time.





LA MADRE DELLE **BONTA'** BONIFANTI



Il lievito naturale da madre bianca Bonifanti è una miscela di acqua e farina, fermentata da una microflora di lieviti e batteri lattici, che si nutrono di di glutine che ...

Bonifanti white mother sourdough is a mixture of water and flour, fermented by a microflora of yeasts and lactic bacteria, which feed on gluten that ...

THE MOTHER OF BONIFANTI **GOODNESS**

LA SCELTA BONIFANTI
THE BONIFANTI CHOICE



TRE GIORNI DI PAZIENTI ATTENZIONI

Nel rispetto dei ritmi lenti della fermentazione naturale, i lieviti vivi della “Madre Bianca Bonifanti” vengono costantemente nutriti e rinfrescati con aggiunta di acqua e farina ...

Respecting the slow rhythms of natural fermentation, the live yeasts of the “Yeast Mother Bonifanti” are constantly nourished and refreshed with the addition of water and flour ...



THREE DAYS OF PATIENT ATTENTION

SOLO IL BUONO E **NIENT'ALTRO**



La differenza si sente che è un piacere. La bontà, pur essendo almeno in parte soggettiva, non è valutabile se non confrontata con altri analoghi prodotti. Vi invitiamo ...

The difference is felt that it is a pleasure. The goodness, although at least partly subjective, can not be evaluated if not compared with other similar products. We invite you ...

ONLY THE GOOD AND **NOTHING ELSE**

LA SCELTA BONIFANTI
THE BONIFANTI CHOICE



QUANDO SI FA UNA SCELTA DI **VALORE**

Quando si fa una scelta di valore, come l'acquisto di un Panettone Bonifanti, è giusto conoscere quali sono le principali differenze dell'oggetto dell'acquisto rispetto a ...

When making a choice of value, such as buying a Panettone Bonifanti, it is right to know what the main differences of the purchase object are ...



WHEN MAKING A **VALUE** CHOICE



TORTA LIMONE

L'impasto tradizionale si amalgama con il gusto delicato delle scorze di limone candite che rendono questo dolce leggero e profumato. Il tutto ricoperto da una glassa di nocciole e granella di zucchero.

Traditional dough blends with the delicate taste of the peels of candied lemon that make this cake light and fragrant. The whole topped with a glaze of hazelnuts and granulated sugar.

Codice	Peso	Unità di vendita
R11	600 g	4 pezzi per cartone

NEW



TORTA ARANCIA

Glassa di nocciole e zucchero granella ricoprono questo dolce dall'impasto tradizionale; arricchito da morbide e gustose scorze di arancio candite.

Hazelnut glaze and granulated sugar coat this cake with a traditional dough; enriched with soft and tasty candied orange peel.

Codice	Peso	Unità di vendita
R12	600 g	4 pezzi per cartone



IL DOLCE DEL GIUBILEO 2025

Codice	Peso	Unità di vendita
i40	750 g	6 pezzi per cartone

Glassa di nocciole e zucchero granella ricoprono questo dolce dall'impasto tradizionale; arricchito da morbide e gustose scorze di arancio candite.

Hazelnut glaze and granulated sugar coat this cake with a traditional dough; enriched with soft and tasty candied orange peel

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. Il Pandoro, risultato dell'evoluzione del "Pane de Oro", che veniva servito già intorno al XIII secolo sulle tavole dei nobili veneziani.

All'esclusivo lievito da madre bianca Bonifanti si abbinano gli altri ingredienti che non ammettono eccezioni alla qualità. Le uova fresche di galline allevate a terra, le farine selezionate e del burro di prima scelta.

Un insieme di equilibri che non consente l'uso di aromi chimici nè di conservanti nè di coloranti.

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, i corposi tocchetti di marron glaces, le bacche di vaniglia del Madagascar, le gocce di cioccolato fondente extra oppure con un triplo cioccolato ottenuto con la farcitura, la glassa al cacao e la granella di cioccolato.

INCARTATI



The glazed, enriched with the classic hazelnut glaze coating graced with raw almonds that come from sunny Puglia.

I milanesi, for which Bonifanti continues to interpreting the ancient original recipe. The Pandoro, the result of the evolution of the "Pane de Oro," which was already served around the 13th century on the tables of the noble Venetians.

Bonifanti's exclusive white mother yeast is combined with the other ingredients that admit no exceptions to quality. Fresh barn eggs, selected flours and butter of the first choice.

A set of balances that does not allow the use of chemical flavorings, preservatives and no coloring agents.

Thick candied citrus peels preserved exclusively in lemon juice.

The pear and peach pulp, candied cherries and sour cherries, pistacchio cream with a fragrance almond and orange blossom, the lemon cubes, the full-bodied chunks of marron glaces, the berries of Madagascar vanilla, the extra dark chocolate chips or with a triple chocolate made from the filling, cocoa frosting and chocolate chips.





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

IN CARTATI
CLASSICI



PANETTONE GRAN MILANESE

Il tipico Panettone Milanese, nella versione Basso 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

IN CARTATI
CLASSICI



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



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



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

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	750 g	6 pezzi per cartone



PANETTONE GLASSATO CON GOCCE 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

IN CARTATI
CIOCCOLATI



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 sofficissimo 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



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

INCARTATI
SPECIALITÀ



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



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

INCARTATI
SPECIALITÀ



PANETTONE FARCITO AL PISTACCHIO

Panettone farcito con crema "Pistacchio Verde di Bronte Dop" ricoperto di cioccolato bianco e granella di "Pistacchio di Bronte Dop".

Panettone filled with "Pistacchio Verde di Bronte Dop" cream covered with white chocolate and "Bronte Pistachio Dop" grain.

Codice	Peso	Unità di vendita
i37	750 g	6 pezzi per cartone



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

INCARTATI
SPECIALITÀ



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



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 MARRON GLACÉ

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 DI PASTICCERIA FRESCA GLASSATO

Panettone Glassato, una specialità realizzata con glassa di nocciole del Piemonte e mandorle intere. Una lavorazione "come si faceva una volta", senza l'aggiunta di emulsionanti. 100% lievito madre: il nostro segreto per una lievitazione eccellente. L'assenza di mono e digliceridi risponde ai bisogni di tutti coloro che alla soddisfazione del palato affiancano l'attenzione al proprio benessere alimentare. La confezione valorizza le qualità del prodotto, incartato a mano con materiali naturali.

Glazed Panettone, a specialty made with Piedmont hazelnut glaze and whole almonds. A processing "the way it used to be done", without the addition of emulsifiers. 100% sourdough: our secret to excellent leavening. The absence of mono- and diglycerides responds to the needs of all those who combine the satisfaction of the palate with attention to their dietary well-being. The packaging enhances the qualities of the product, hand-wrapped with natural materials.

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



PASTICCERIA FRESCA



PANETTONE DI PASTICCERIA FRESCA MILANESE

Panettone Milanese, la versione Classica di alta pasticceria, ricca di uvetta sultanina e vera frutta candita. Una lavorazione "come si faceva una volta", senza l'aggiunta di emulsionanti. 100% lievito madre: il nostro segreto per una lievitazione eccellente. L'assenza di mono e digliceridi risponde ai bisogni di tutti coloro che alla soddisfazione del palato affiancano l'attenzione al proprio benessere alimentare. La confezione valorizza le qualità del prodotto, incartato a mano con materiali naturali.

Panettone Milanese, the Classic version of high pastry, rich with raisins and real candied fruit. A "the old-fashioned way" processing, without the addition of emulsifiers. 100% sourdough: our secret to excellent leavening. The absence of mono- and diglycerides responds to the needs of all those who combine palate satisfaction with attention to their dietary well-being. The packaging enhances the qualities of the product, hand-wrapped with natural materials.

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



PANETTONE MILANESE BASSO INCARTO KRAFT RETRÒ

Il tipico Panettone Milanese, nella versione Basso 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
i118	1000 g	6 pezzi per cartone

INCARTATI
SPECIALITÀ



PANETTONE GLASSATO INCARTO KRAFT RETRÒ

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' crystallized rinds, cocoa butter, vanilla beans from Madagascar and finally covered with a glaze of hazelnuts and whole almonds.

Codice	Peso	Unità di vendita
i119	1000 g	6 pezzi per cartone



PANETTONE GLASSATO CON GOCCE DI CIOCCOLATO INCARTO KRAFT RETRÒ

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
i121	1000 g	6 pezzi per cartone

INCARTATI
SPECIALITÀ



PANETTONE PERA E CIOCCOLATO INCARTO KRAFT RETRÒ

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
i122	1000 g	6 pezzi per cartone



PANETTONE FICO E CIOCCOLATO INCARTO KRAFT RETRÒ

L'impasto di farine e burro selezionato, uova fresche di galline allevate a terra, le bacche di vaniglia del Madagascar del Panettone Bonifanti, viene arricchito al suo interno, dalla cremosità delicata del cioccolato fondente; rinfrescato dal gusto dolce e inconfondibile del Fico. Unione perfetta di consistenza e dolcezza per un Natale pieno di vivacità.

Bonifanti Panettone's dough, made with selected flours and butters, fresh barn eggs and Madagascar vanilla beans, is enriched inside with the delicate creaminess of dark chocolate, refreshed by the sweet, unmistakable flavour of fig: the perfect combination of texture and sweetness for a cheerful Christmas.

Codice	Peso	Unità di vendita
i124	750 g	6 pezzi per cartone

INCARTATI
SPECIALITÀ



PANETTONE ARANCIA E CIOCCOLATO INCARTO KRAFT RETRÒ

Un delizioso Panettone senza glassa dove nell'impasto tradizionale oltre al burro di cacao, le bacche di vaniglia del Madagascar, le uova fresche di galline allevate a terra, il burro di prima scelta, le farine selezionate si incontrano morbidi cubetti di scorze candite di arancia e golose gocce di cioccolato fondente.

A delicious panettone without glaze where the traditional dough, made with cocoa butter, Madagascar vanilla beans, fresh barn eggs, premium butter and selected flours, meets soft cubes of candied orange peel and delicious dark chocolate chips.

Codice	Peso	Unità di vendita
i123	750 g	6 pezzi per cartone

L'amore per le cose fatte bene, la passione di creare il panettone più delizioso, il desiderio continuo di migliorarsi per offrire prodotti e confezioni sempre più invitanti. Il mestiere e il piacere di fare il panettone, un'arte che in Bonifanti si impara e si trasmette di mano in mano dal 1932.

Via aiutiamo a scegliere il meglio, con la competenza di chi conosce a fondo quello che vende. Vi consigliamo i prodotti più indicati per la tipologia del punto vendita. Vi diamo idee, suggerimenti e materiali per ottimizzare l'allestimento delle vetrine e la presentazione dei prodotti. Sappiamo raccontarvi i valori e le differenze di Bonifanti, informazioni utili per descrivere ai vostri clienti una scelta di gusto.

The love of things well made, the passion to create the most delicious panettone, the continuous desire to improve to offer products and packages more and more inviting. The craft and pleasure of making panettone, an art that has been learned and passed on from hand to hand at Bonifanti since 1932.

We help you choose the best, with the expertise of those who know intimately what they sell. We advise you on the best products for the type of store. We give you ideas, suggestions and materials to optimize shop windows dressing and product presentation. We can tell you about Bonifanti's values and differences, useful information to describe a tasteful choice to your customers.

LATTE



La novità del 2025 sono le due latte della linea Famiglia in Festa; conservano l'iconica bambina ma si presentano con una linea grafica moderna. Contengono il Panettone Glassato, ricoperto con una friabile glassa di nocciole arricchita da mandorle intere, e il Panettone Milanese nella sua versione originale. I sapori e i profumi dell'impasto Bonifanti realizzato 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. A queste due Latte si affiancano quelle tradizionali con un tocco di eleganza dato dai rilievi. Le due grandi per i Panettoni da 1 chilo e la piccola per il Panettoncino da 130 gr.

News for 2025 are the two tins in the Famiglia in Festa line; they retain the iconic little girl but feature a modern graphic design. They contain the Glazed Panettone, covered with a crumbly hazelnut glaze enriched with whole almonds, and the Milanese Panettone in its original version. The flavors and aromas of Bonifanti's dough made with fresh eggs from free-range chickens, selected flours and premium butter, in harmony with raisins and candied orange and citron peels complemented by the softness of cocoa butter and the fragrance of Madagascar vanilla berries. These two Tins are complemented by the traditional ones with a touch of elegance given by the reliefs. The two large ones for the 1-kilo Panettone and the small one for the 130-gram Panettoncino.





LA LATTA DELLA TRADIZIONE

Codice	Peso	Unità di vendita
L136	1000 g	3 pezzi per cartone

Panettone Milanese Basso.
Milan Panettone Flat version.

Codice	Peso	Unità di vendita
L137	1000 g	3 pezzi per cartone

Panettone Glassato.
Glazed Panettone.

LATTE



LA MIGNON

Codice	Peso	Unità di vendita
L138	130 g	12 pezzi per cartone

Panettoncino Milanese Basso.
Small Milan Panettone.



LATTA FAMIGLIA IN FESTA

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
F72	750 g	3 pezzi per cartone

LATTE



LATTA FAMIGLIA IN FESTA

La versione bassa del Panettone Milanese 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 of the Milan Panettone 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
F73	750 g	3 pezzi per cartone

La linea dei “Bauletti Verniciati”, una soluzione di stampa del packaging per presentare in modo elegante le delizie Bonifanti.

La filosofia artigianale Bonifanti, che non consente l'uso di aromi chimici nè di conservanti nè di coloranti, viene rispettata anche negli abbinamenti di gusto davvero particolari dei prodotti di questa linea. Come il Cioccolato al Caramello o il Cappuccino, il leggero sentore di dolcezza del Cioccolato al latte abbinato al sapore intenso del caffè. O come il Marron Glacè e Cioccolato, con un sapore dolce-amaro indimenticabile, perfetto per gli amanti delle castagne e del cioccolato.

The line of “Painted cases,” a packaging printing solution to present elegantly the Bonifanti delights. Bonifanti’s artisanal philosophy, which does not allow the use of chemical flavours neither preservatives nor dyes, is also respected in the truly unique flavour combinations of the products in this line. Like the Chocolate and Caramel or Cappuccino, the slight hint of sweetness of Milk Chocolate combined with the intense flavour of coffee. Or like Marron Glacè and Chocolate, with unforgettable bittersweet flavour, perfect for chestnut and chocolate lovers.

BAULETTI



PANETTONE CIOCCOLATO CAMELLO

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

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 MARRON GLACÈ E CIOCCOLATO

L'impasto tradizionale Bonifanti, viene arricchito con i Marron Glacès ed i pezzetti di cioccolato fondente per un sapore dolce-amaro indimenticabile, perfetto per gli amanti delle castagne e del cioccolato. Questo abbinamento, rende il Panettone una vera e propria delizia.

Bonifanti's traditional dough, is enriched with Marron Glacès and dark chocolate chips for an unforgettable bittersweet flavor, perfect for chestnut and chocolate lovers. This combination, makes the Panettone a real delight.

Codice	Peso	Unità di vendita
C29	750 g	6 pezzi per cartone

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 perchè 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.

COROLLA



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



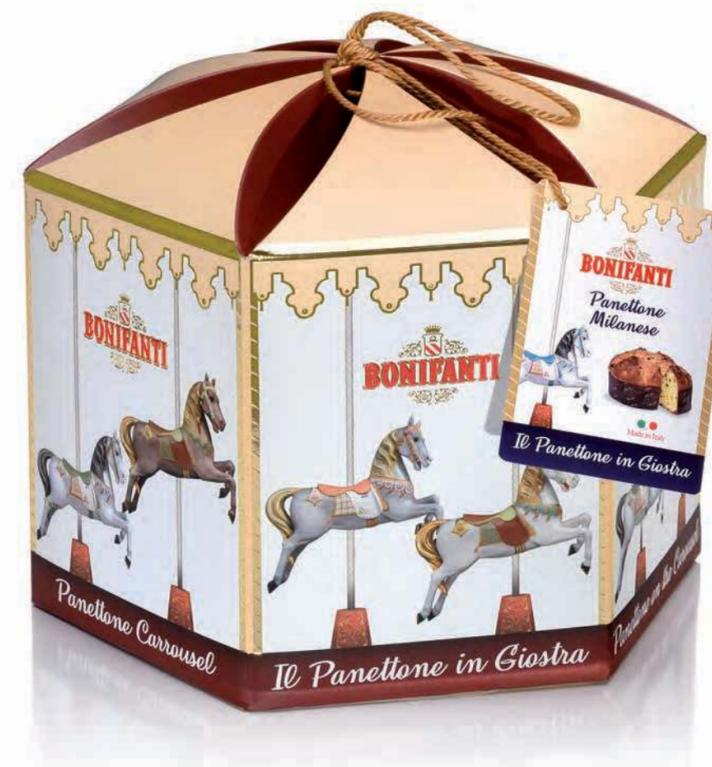
PANETTONE PERAPESCA

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

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.

FAMIGLIA IN FESTA



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

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 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

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
F09	500 g	12 pezzi per cartone
F10	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



PANETTONE 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
F74	750 g	6 pezzi per cartone
F75	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



PICCOLO PANETTONE MILANESE ALTO

Panettoncino Milanese Alto.
Small Milan Panettone tall version.

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

MIGNON



PICCOLO PANETTONE MILANESE BASSO

Panettoncino Milanese Basso.
Small Milan Panettone.

Codice	Peso	Unità di vendita
C11	130 g	12 pezzi per cartone



CUBOTTI DI NATALE

Panettoncino Milanese Basso. Scatole in legno ad incastro, rivestite in tessuto di cotone stampato con fantasie natalizie. Fiocchi e nastri cotone/organza con stampa glitter.

Milan Panettone Flat version. Interlocking wooden boxes covered in printed cotton fabric with Christmas patterns. Glitter-printed cotton/organza bows and ribbons.

Codice	Peso	Unità di vendita
K97	130 g	12 pezzi per cartone assortito in 2 soggetti

MIGNON





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

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.

CONFEZIONI REGALO



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.





Panettone Milanese Alto. Tutta la magia delle giostre panoramiche, in due versioni, con soggetti natalizi e con illuminazione a led. Panettone confezionato in eleganti dischi di organza e tessuto non tessuto stampato. Fiocchi e nastri in cotone/organza con stampa glitter.

Panettone Milanese tall version. All the magic of panoramic rides, in two versions, with Christmas subjects and with LED lighting. Panettone wrapped in elegant organza discs and printed non-woven fabric. Bows and ribbons in cotton/organza with glitter print.

Gli scatti fotografici sono relativi al materiale in nostro possesso al momento della stampa.



MAGICHE GIOSTRE DI NATALE

Codice	Peso	Unità di vendita
K98	1000 g	2 pezzi per cartone

The images represent the material in our possession at the time of printing.



Panettone Milanese Basso. Pratico e versatile contenitore rotondo in velluto verde rivestito in cotone color panna. Panettone confezionato all'interno con stoffa in cotone stampato e corredato da una pallina natalizia decorativa glitterata. Fiocchi e nastri in cotone/organza con stampa glitter.

Milanese Panettone flat version. Practical and versatile round container made of velvet green covered in cream-colored cotton. Panettone packaged inside with printed cotton fabric and accompanied by a decorative Christmas ball glitter. Glitter-printed cotton/organza bows and ribbons.

TUTTOTONDO VERDE

Codice	Peso	Unità di vendita
K99	500 g	1 pz x crt
	1000 g	1 pz x crt

Gli scatti fotografici sono relativi al materiale in nostro possesso al momento della stampa.



TUTTOTONDO BLU

Codice	Peso	Unità di vendita
K100	500 g	1 pz x crt
	1000 g	1 pz x crt

The images represent the material in our possession at the time of printing.

Panettone Milanese Basso. Contenitore di forma rotonda in velluto blu rivestito in cotone color panna. Panettone confezionato all'interno con stoffa in cotone stampato e corredato da una pallina natalizia decorativa glitterata. Fiocchi e nastri in cotone/organza con stampa glitter.

Milanese Panettone flat version. Round-shaped container made of blue velvet lined in cream-colored cotton. Panettone wrapped inside with cotton fabric printed and accompanied by a decorative glitter Christmas ball. Bows and cotton/organza ribbons with glitter print.



Panettone Milanese Basso. Confezione in sacco di cotone e disco di organza accompagnata da una morbida coroncina gadget e da due palline con richiami natalizi. Fiocchi e nastri in cotone/organza con stampa glitter.

Milanese Panettone flat version. Packaged in cotton sack and organza disk accompanied by a soft gadget wreath and two balls with hints of Christmas. Cotton/organza bows and ribbons with glitter print.

SACCHI NOËL

Codice	Peso	Unità di vendita
K101	1000 g	2 pezzi per cartone assortito

Gli scatti fotografici sono relativi al materiale in nostro possesso al momento della stampa.



TUTTO PER BRINDARE

Codice	Peso	Unità di vendita
K102	1000 g	2 pezzi per cartone

The images represent the material in our possession at the time of printing.

Panettone Milanese Alto e Basso. Tutto il necessario per il brindisi sulla tavola delle feste: secchio porta ghiaccio in acciaio e cavatappi corredato. Panettone confezionato in sacco e disco in cotone stampato con glitter argento. Fiocchi e nastri in cotone/organza con stampa glitter.

Milanese Panettone flat and tall version. Everything you need for the cheers on the table of the holidays: steel ice bucket and accompanying corkscrew. Panettone packaged in bag and cotton disc printed with silver glitter. Bows and cotton/organza ribbons with glitter print.



POM-POM E RICAMI

Codice	Peso	Unità di vendita
K103	1000 g	2 pezzi per cartone

Gli scatti fotografici sono relativi al materiale in nostro possesso al momento della stampa.

Panettone Milanese Alto. Pratico e versatile sacco in cotone con allegre decorazioni applicate, chiusura con nastrino in cotone ricamato.

Milanese Panettone tall version. Practical and versatile cotton sack with cheerful appliqué decorations, closure with embroidered cotton ribbon.



DOLCE SET

Codice	Peso	Unità di vendita
K104	1000 g	2 pezzi per cartone

The images represent the material in our possession at the time of printing.

Panettone Milanese Basso. Simpatica shopper in tela naturale con richiami natalizi che contiene un utilissimo set cucina in silicone per la preparazione di dolci casalinghi. Completa la confezione una tovaglietta in cotone stampato con fantasia zig-zag. Fiocchi e Nastri in cotone/organza con stampa glitter.

Milanese Panettone flat version. Cute natural canvas shopper with Christmas references that contains a very useful silicone kitchen set for making homemade cakes. A zig-zag patterned printed cotton placemat completes the package. Glitter-printed cotton/organza bows and ribbons.



Panettone Milanese Basso. Morbidi cuscini decorativi realizzati in cotone e pile con applicazioni colorate in stoffa scozzeze e richiami natalizi.

Milanese Panettone flat version. Soft decorative pillows reliably made of cotton and fleece with colorful applications in stoa scozzeze and Christmas references.

CUSCINI "NOTTI DI NATALE"

Codice	Peso	Unità di vendita
K105	2000 g	2 pezzi per cartone

Gli scatti fotografici sono relativi al materiale in nostro possesso al momento della stampa.



CIOTOLA E COLTELLO "AD HOC"

Codice	Peso	Unità di vendita
K106	2000 g	1 pezzo per cartone

The images represent the material in our possession at the time of printing.

Panettone Milanese Basso. Ciotola in legno di mango con coltello adatto per il taglio del panettone. Tovaglietta in cotone stampato corredata da palline Natalizie in nuance. Fiocchi e nastri in cotone/organza con stampa glitter.

Milanese Panettone flat version. Mango wood bowl with knife suitable for cutting the panettone. Printed cotton placemat with matching Christmas balls. Cotton/organza bows and ribbons with glitter print.



Panettone Milanese Basso. Romantica tovaglietta coordinata con il pratico sacco in cotone, entrambi arricchiti dalla stampa raffigurante la scena di un bosco invernale. Fiocchi e nastri in cotone/organza con stampa glitter.

Milanese Panettone flat version. Romantic placemat coordinated with the practical cotton bag, both enriched by the print raffigurating the scene of a winter forest. Cotton/organza bows and ribbons with glitter print.

SET BOSCO BLU

Codice	Peso	Unità di vendita
K107	1000 g	4 pz x crt

Gli scatti fotografici sono relativi al materiale in nostro possesso al momento della stampa.



BOX ALLEGRIA DI NATALE

Codice	Peso	Unità di vendita
K108	750 g	2 pz x crt

The images represent the material in our possession at the time of printing.

Panettone Milanese Basso. Scatole in legno forgiate con personalizzazione "Bonifanti", sistema ad incastro e rivestite in tessuto cotone allegramente stampato. Fregio a ghirlanda sul coperchio. Fiocchi e nastri cotone/organza con stampa glitter.

Milan Panettone Flat version. Forged wooden boxes with "Bonifanti" personalization, interlocking system and covered in cheerfully printed cotton fabric. Garland frieze on lid. Glitter-printed cotton/organza bows and ribbons.



Panettone Milanese Alto. Il maestoso Panettone Magnum accompagnato da un ferma porta con allegri gnomi in ciniglia bianca e rosa antico. Fiocchi e Nastri in cotone/organza con stampa glitter.

Panettone Milanese tall version. The majestic Magnum Panettone accompanied by a doorstop with cheerful gnomes in white and antique pink chenille. Bows and ribbons in cotton/organza with glitter print.

GNOMI FERMAPORTA

Codice	Peso	Unità di vendita
K109	4000 g	1 pezzi per cartone

Gli scatti fotografici sono relativi al materiale in nostro possesso al momento della stampa.



PIATTO SATIN

Codice	Peso	Unità di vendita
K110	4000 g	1 pezzo per cartone

The images represent the material in our possession at the time of printing.

Panettone Milanese Alto. Elegante piatto satinato con doratura opaca, utile anche come porta oggetti o come vassoio. Panettone confezionato all'interno di un sacco a rete dorata. Fiocchi e nastri in cotone/organza con stampa glitter.

Panettone Milanese tall version. Elegant satin plate with matte gold plating, useful also as an object holder or tray. Panettone packaged inside a gilded mesh bag. Cotton/organza bows and ribbons with glitter print.

I pasticcini Bonifanti: niente aromi, niente conservanti, niente coloranti; solo uova fresche di galline allevate a terra, farine selezionate, burro e zucchero.

Capolavori della dolcezza affinché ogni giorno diventi una festa.

E poi la classica pasticceria natalizia, con il Torrone friabile alla mandorla o alla nocciola o ricoperto al cioccolato; e con i Marron Glaces, la particolare classica ricetta piemontese della castagna sciroppata. Da gustare in ogni momento, in ogni occasione, unendo la tradizione della migliore pasticceria all'eccellenza piemontese del gusto.

PASTICCERIA



Bonifanti pastries: no flavourings, no preservatives, no colouring; only fresh barn eggs, selected flours, butter and sugar.

Masterpieces of sweetness so that every day becomes a celebration.

And then the classic Christmas pastries, with crumbly almond or hazelnut nougat or chocolate-covered nougat; and with Marron Glaces, the special classic Piedmontese recipe for chestnuts in syrup.

To be enjoyed at any time, on any occasion, combining the tradition of the best pastry with Piedmontese excellence in taste.





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 glacés 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 glacés 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

Bonifanti produce dal 1932 specialità di alta pasticceria: tre generazioni dedicate all'eccellenza del gusto nei Panettoni e nelle Colombe. 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'É PIU' GUSTO TOGETHER THERE IS MORE TASTE

Bonifanti produces high quality pastry specialties since 1932: three generations dedicated to the excellence of Panettone and Colombe. 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.





Bonifanti sceglie i profumi e i gusti della natura per amalgamarli sapientemente nella sua creazione, il Panettone. Pone la massima attenzione alla scelta degli ingredienti che impiega nelle sue ricette. Massima attenzione significa ricerca e selezione delle migliori materie prime che si trovano sul mercato mondiale tramite un lavoro di accurata scelta che richiede attenzione continua.

La **farina di frumento** è prodotta con grani selezionati, che hanno un alto contenuto di glutine e proteine, ideale quindi per i lunghi tempi di lievitazione richiesti dal lievito naturale in purezza da madre bianca Bonifanti che non viene mai e poi mai contaminato dall'aggiunta di lievito di birra.

Le **uova** sono rigorosamente fresche, di galline allevate a terra.

Il **burro** viene controllato ed analizzato ad ogni partita.

L'alternativa al burro è data dall'utilizzo dell'**olio extravergine d'oliva**, che rende i prodotti di questa linea particolarmente leggeri e fragranti.

L'**uvetta sultanina di Smirne**, con i suoi acini di grosso calibro, dalla buccia tenera e sottile, prima di entrare nell'impasto viene lavata e rilavata più volte.

I canditi sono di vera **frutta scelta in stagione che viene candita** appositamente per Bonifanti solo con zucchero e succo di limone; albicocca, amarena, arancia, cedro, ciliegia, pera, pesca, limone, cedro.

La **vaniglia del Madagascar** è l'aroma naturale per eccellenza, trasmette al prodotto, un'aromatizzazione delicata ed armoniosa.

Il **cioccolato** con il suo gusto dolce e amaro trasmette al Panettone un aroma persistente.

La fragranza calda e avvolgente dei chicchi **di caffè selezionati**, è quella percepita dalla tostatura che rispetta tempi e temperature precise per regalare un aroma particolare, unico.

In omaggio alle più squisite tradizioni piemontesi e francesi, luoghi d'origine di questa particolare lavorazione pasticceria della castagna sciroppata, ci sono i pezzettoni di **Marron Glacé**.

La croccante copertura di glassa alla nocciola ottenuta esclusivamente da "**Nocciole Italiane**" e di **mandorle grezze** sgusciate che arrivano dall'assolata Puglia.

A questo si aggiungono due ingredienti unici e importantissimi: un microclima naturale e l'**acqua delle sorgenti montane**.

Bonifanti ha sede al confine tra le province di Torino e Cuneo, dove le Alpi piemontesi lasciano il posto alla Pianura Padana; una regione dove l'acqua pura non manca mai e dove l'aria che si respira è pulita, lontana da fattori ambientali inquinanti.



Bonifanti chooses the scents and tastes of nature to expertly blend them into his creation, the Panettone. It pays the utmost attention to the choice of ingredients it uses in its recipes.

Maximum attention means research and selection of the best raw materials found on the world market through a work of careful selection that requires continuous attention.

Wheat flour is produced from selected grains, which have a high content of gluten and protein, making it ideal for the long leavening times required by the pure natural yeast from white mother Bonifanti that is never, ever contaminated by the addition of brewer's yeast.

Eggs are strictly fresh, from free-range hens.

Butter is checked and analyzed with each batch.

The alternative to butter is the use of **extra virgin olive oil**, which makes the products in this line particularly light and fragrant.

Smyrna raisins, with their large berries and tender, thin skin, are washed several times in the company before entering the dough.

The candied fruits are of **real fruit chosen in season** that is candied specifically for Bonifanti only with sugar and lemon juice; apricot, black cherry, orange, citron, cherry, pear, peach, lemon, citron.

Madagascar vanilla is the natural aroma par excellence, imparts to the product, a delicate and harmonious flavoring.

Chocolate with its sweet and bitter taste transmits to the Panettone a lingering aroma.

The warm and enveloping fragrance of the **selected coffee** beans, is that perceived by the roasting process that respects precise times and temperatures to give a special, unique aroma.

In tribute to the most exquisite traditions of Piedmont and France, the places of origin of this particular pastry processing of the chestnut in syrup, there are **Marron Glacé** chunks.

The crunchy covering of hazelnut glaze obtained exclusively from "**Italian Hazelnuts**" and of raw **shelled almonds** that come from sunny Puglia.

Added to this are two unique and very important ingredients: a natural microclimate and **water from mountain springs**.

Bonifanti is based on the border between the provinces of Turin and Cuneo, where the Piedmont Alps give way place to the Po Valley; a region where pure water is never lacking and where the air you breathe is clean, far from polluting environmental factors.



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.*



LE NOSTRE RICETTE OUR RECIPES

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	Codice	Peso	Pezzi per cartone
A01	750 g	6	A03	1500 g	6
A02	1000 g	6	A195	1000 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	Codice	Peso	Pezzi per cartone
A22	500 g	12	A16	2000 g	3
A04	750 g	6	A108	130 g	24
A05	1000 g	6	A197	1000 g	6



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



PANETTONE FARCITO AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI: Farina di frumento, Gocce di Cioccolato, Crema al cacao, Uova fresche, Burro, Zucchero, Lievito naturale, Scagliette di copertura fondenti, Aromi naturali.

INGREDIENTS: *Wheat flour, Chocolate chips, Chocolate cream, Fresh eggs, Butter, Sugar, Natural yeast, Dark chocolate sprinkles, Natural flavours.*

Codice	Peso	Pezzi per cartone
A18	750 g	6



PANETTONE FARCITO AL PISTACCHIO

INGREDIENTI: Farina di frumento, Crema con "Pistacchio verde di Bronte DOP", Pasta di "Pistacchio verde di Bronte DOP", Uova fresche, Zucchero, Burro, Cioccolato bianco, Lievito naturale, Granella di "Pistacchio verde di Bronte DOP".

INGREDIENTS: *Wheat flour, Cream with "Bronte green Pistachio PDO", "Bronte green Pistachio PDO" paste, Fresh eggs, Sugar, Butter, White chocolate, Natural yeast, Grains of "Bronte green Pistachio PDO".*

Codice	Peso	Pezzi per cartone
A190	750 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 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





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 ARANCIA E CIOCCOLATO

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

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

Codice	Peso	Pezzi per cartone
A178	750 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 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 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 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 GLACÉ

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



PANETTONE FICO E CIOCCOLATO

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

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

Codice	Peso	Pezzi per cartone
A247	750 g	6





PANETTONE LIMONE E CIOCCOLATO BIANCO

INGREDIENTI: Farina di frumento, Scorze di limoni di Sorrento IGP candite, Burro, Zucchero, Uova fresche da galline allevate a terra, Lievito Naturale da madre bianca, Gocce di Cioccolato bianco, Miele, Bacche di vaniglia del Madagascar.

INGREDIENTS: Wheat flour, PGI Sorrento candied lemon peels, Butter, Sugar, Fresh eggs from barn hens, Natural Yeast Sourdough, White Chocolate chips, Honey, Vanilla beans from Madagascar.

Codice	Peso	Pezzi per cartone
A206	1000 g	6



PANETTONE CIOCCOLATO CARAMELLO

INGREDIENTI: Farina di frumento, Cioccolato Bianco al 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 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 MARRON GLACÈ E CIOCCOLATO

INGREDIENTI: Farina di frumento, Marrons glacés in cubetti, Burro, Zucchero, Gocce di cioccolato, 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, Chocolate chips, Fresh eggs from barn hens, Natural Yeast Sourdough, Honey, Natural marron glacé flavour, Vanilla beans from Madagascar.

Codice	Peso	Pezzi per cartone
A160	750 g	6



INDICE • INDEX

	Peso in grammi	Pag.
New		
R11 Torta Limone	600	10
R12 Torta Arancia	600	
i40 Il Dolce del Giubileo 2025	750	11
Incartati Classici		
i01 Panettone Glassato	750	14
i02 Panettone Glassato	1000	
i03 Panettone Glassato	1500	
i07 Panettone Senza Canditi	1000	14
i04 Panettone Gran Milanese Basso	750	15
i05 Panettone Gran Milanese Basso	1000	
i06 Panettone Gran Milanese Alto	1000	15
i50 Pandoro Classico	1000	16
Incartati Cioccolati		
i17 Panettone Farcito al Cioccolato	750	16
i08 Panettone Glassato con Gocce di Cioccolato	1000	17
i51 Pandoro al Cioccolato	1000	
S07 Panettone Caffè e Cioccolato	1000	18
i16 Panettone Pera e Cioccolato	1000	
Incartati Specialità		
i33 Panettone all'Amarena	1000	19
i37 Panettone Farcito al Pistacchio	750	
i117 Panettone al Limone a Cubetti e Cioccolato Bianco	1000	20
S18 Panettone al Moscato	1000	
i30 Panettone Pera Pesca	1000	21
S04 Panettone Ciliegia e Cioccolato	1000	
i15 Panettone Marron Glacé	1000	22
Pasticceria Fresca		
M01 Panettone di Pasticceria Fresca Glassato	1000	23
M02 Panettone di Pasticceria Fresca Milanese	1000	

	Peso in grammi	Pag.
Incarti Retrò		
i118 Panettone Milanese Basso	1000	24
i119 Panettone Glassato	1000	
i121 Panettone Glassato con Gocce di Cioccolato	1000	25
i122 Panettone Pera e Cioccolato	1000	
i124 Panettone Fico e Cioccolato	750	27
i123 Panettone Arancia e Cioccolato	750	
Latte		
L136 La Latta della Tradizione Milanese Basso	1000	30
L137 La Latta della Tradizione Glassato	1000	
L138 La Latta della Tradizione Panettoncino Milanese Basso	130	
F72 Latta Famiglia in Festa, Glassato	750	31
F73 Latta Famiglia in Festa, Milanese Basso	750	
Bauletti		
C18 Panettone Cioccolato Caramello	750	32
C17 Panettone Cappuccino	750	33
C29 Panettone Marron Glacé e Cioccolato	750	
Corolla		
C01 Panettone Glassé	1000	36
C03 Panettone Gran Milanese	1000	
C04 Panettone Gran Moscato	1000	37
C06 Panettone La Venexiana	1000	
C05 Panettone Pera Pesca	1000	38
C50 Pandoro	1000	
C15 Panettone in Giostra Milanese	1000	39
C16 Panettone in Giostra Glassato	1000	
C08 Il Signor Panettone	4000	41

> segue

	Peso in grammi	Pag.
Famiglia in Festa		
F16 Panettone Glassato	1000	44
F36 Panettone Glassato in scatola	750	
F37 Panettone Glassato in scatola	1000	
F17 Panettone Gran Milanese	1000	45
F09 Panettone Gran Milanese in scatola	500	
F10 Panettone Gran Milanese in scatola	1000	
F01 Panettone Glassato - Sacchetto	750	46
F02 Panettone Glassato - Sacchetto	1000	
F74 Panettone Milanese - Sacchetto	750	47
F75 Panettone Milanese - Sacchetto	1000	
F50 Pandoro - Sacchetto	1000	
F51 Pandoro - Sacchetto	750	
Mignon		
C09 Piccolo Panettone Milanese Alto in astuccio	100	48
C11 Piccolo Panettone Milanese Basso in astuccio	130	
K97 Cubotti Panettoncino Milanese Basso	130	49
Soffici bontà all'olio extravergine di oliva		
S16 Il Soffice Dolce di Natale	1000	51
Confezioni Regalo		
K98 Magiche Giostre di Natale	1000	54-55
K99 Tuttotondo Verde	500-1000	56
K100 Tuttotondo Blu	500-1000	57
K101 Sacchi Noël	1000	58
K102 Tutto per Brindare	1000	59
K103 Pom-Pom e Ricami	1000	60
K104 Dolce Set	1000	61
K105 Cuscini "Notti di Natale"	2000	62
K106 Ciotola e Coltello "ad HOC"	2000	63
K107 Set Bosco Blu	1000	64
K108 Box Allegria di Natale	750	65
K109 Gnomi Fermaporta	4000	66
K110 Piatto Satin	4000	67

	Peso in grammi	Pag.
Pasticceria		
Y56 Tartufi al Cioccolato e Nocciole - sfusi	3000	71
Y57 Tartufi al Cioccolato Bianco e Nocciole - sfusi	3000	
Y05 Marron Glacé - sfusi	4000	72
T09 Marron Glacé - 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	

La Sweet Academy Bonifanti non è una scuola di cucina o di pasticceria. E' un'Accademia che ha l'obiettivo di divulgare la cultura dei prodotti dolciari da forno a lunga lievitazione, ossia con l'utilizzo esclusivo del Lievito Madre (la Pasta Acida).

Si propone di mettere a disposizione la cultura dell'eccellenza di questa tipologia di prodotti; svilupparne la conoscenza con l'ausilio di ricerche universitarie, della bibliografia e dell'innovazione dei processi di lavorazione; trasmettere le scelte economiche di qualità per gli operatori commerciali del settore; far crescere i consumatori aiutandoli ad appropriarsi di autonome capacità di scelta della qualità. E' inoltre un ente formativo che organizza corsi di approfondimento rilasciando attestati e certificazioni riconosciute.

Nel sito web: www.sweetacademy.it potete visualizzare i contenuti ed iscrivervi.

In particolare vogliamo segnalarvi l'uscita della nuova monografia "Il codice sensoriale" del Panettone. Di concezione innovativa, il sapere non è trasmesso a blocchi che ogni utente deve poi assemblare per giungere alla conoscenza ma è condensato in paragrafi per quanto possibile leggeri e di senso compiuto; modellati sulle tantissime domande poste da migliaia di allievi che hanno così suggerito agli autori che cosa mancava a un determinato concetto per essere esaustivo e chiaro.



The Bonifanti Sweet Academy is not a cooking or pastry school. It is an Academy that aims to disseminate the culture of baked confectionery products with long leavening, that is, with the exclusive use of Mother Yeast (the Sourdough).

It aims to make available the culture of excellence of this type of product; to develop knowledge of it with the help of university research, bibliography and innovation in manufacturing processes; to transmit the economic choices of quality for commercial operators in the sector; and to raise consumers by helping them to take ownership of autonomous quality choice skills. It is also an educational institution that organizes in-depth courses by issuing recognized certificates and certifications.

On the website www.sweetacademy.it you can view the contents and register.

In particular, we would like to point out the release of the new monograph "The Sensory Code" of Panettone. Innovatively designed, the knowledge is not conveyed in blocks that each user must then assemble to arrive at knowledge but is condensed into paragraphs as light and meaningful as possible; modeled on the many questions posed by thousands of learners who thus suggested to the authors what a given concept lacked in order to be comprehensive and clear.

Bonifanti S.p.A.

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

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

www.bonifanti.com

