

*Fatale*



*2026*



**FSSC 22000** è una certificazione per la sicurezza alimentare che unisce la norma ISO 22000, i programmi di prerequisiti (PRP) e requisiti aggiuntivi specifici.

Aiuta le aziende a gestire rischi come frodi, difesa alimentare, allergeni, qualità e monitoraggio ambientale. Le versioni più recenti includono anche la riduzione degli sprechi alimentari, in linea con gli obiettivi ONU. È uno standard riconosciuto dal GFSI, che promuove la sicurezza alimentare nella filiera.

***FSSC 22000** is a food safety certification that combines the ISO 22000 standard, prerequisite programs (PRPs), and specific additional requirements.*

*It helps companies manage risks such as fraud, food defense, allergens, quality, and environmental monitoring.*

*The most recent versions also include food waste reduction, in line with ONU goals.*

*It is a standard recognized by the GFSI, which promotes food safety throughout the supply chain.*



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 Marron Glacé

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 2025, ultima edizione del premio, con degustazioni effettuate alla cieca tra oltre 10.000 diversi prodotti, il Panettone Marron Glacé ha ottenuto una stella d'oro e il Panettone Glassato due stelle d'oro.



Panettone Glassato

*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 2025, the latest edition of the award, with blind tastings of over 10.000 different products, the Panettone Marron Glacé won the precious gold star and the Panettone Glassato two gold stars.*

# 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.



La **Gender Equality** è uno dei 17 obiettivi per lo sviluppo sostenibile fissati dall'ONU (Goal 5); dal 2024 Bonifanti è certificata per Parità di Genere, secondo la prassi UNI/PdR 125:2022. Adottando specifici KPI inerenti alle politiche di parità di genere che permettano la misura, la rendicontazione e la valutazione dei dati relativi al genere, con l'obiettivo di colmare i gap attualmente esistenti, nonché di incorporare il nuovo paradigma relativo alla parità di genere nel DNA dell'azienda e produrre un cambiamento sostenibile e durevole nel tempo.

**Gender Equality** is one of the 17 Sustainable Development Goals set by the UN (Goal 5); since 2024 Bonifanti has been certified for Gender Equality, according to the UNI/PdR 125:2022 standard. By adopting specific KPIs related to gender equality policies that allow the measurement, reporting, and evaluation of gender-related data, with the aim of closing the currently existing gaps, as well as incorporating the new paradigm concerning gender equality into the company's DNA and producing a 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 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

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 ciliegie 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
i109	500 g	6 pezzi per cartone
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

IN CARTATI  
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

IN CARTATI  
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 MILANESE BASSO SHOPPER CHIC

Codice	Peso	Unità di vendita
i43	750 g	6 pezzi per cartone
i44	1000 g	6 pezzi per cartone

## PANETTONE GLASSATO SHOPPER CHIC

Codice	Peso	Unità di vendita
i45	750 g	6 pezzi per cartone
i46	1000 g	6 pezzi per cartone

INCARTATI  
SPECIALITÀ



## 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

INCARTATI  
SPECIALITÀ



## 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 MARRON GLACÈ E CIOCCOLATO

L'impasto tradizionale Bonifanti, viene arricchito con i Marron Glacés 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 Glacés and dark chocolate chips for an unforgettable bittersweet avor, perfect for chestnut and chocolate lovers. This combination, makes the Panettone a real delight.*

Codice	Peso	Unità di vendita
i41	750 g	6 pezzi per cartone

INCARTATI  
SPECIALITÀ



## PANETTONE CIOCCOLATO CARMELLO

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

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

Codice	Peso	Unità di vendita
i42	750 g	6 pezzi per cartone



## 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

INCARTATI  
SPECIALITÀ



## 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

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.

Viautiamo 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



## DOLCE OSSESSIONE

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

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

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

BAULETTI



## ECLISSI AL CIOCCOLATO

“Eclissi” è un panettone al cioccolato che racconta l’incontro tra luce e ombra: un impasto scuro al cacao e avvolgente, arricchito da gocce di cioccolato bianco che donano dolcezza e contrasto. Un equilibrio raffinato che trasforma la tradizione in un’esperienza intensa e sorprendente.

*“Eclissi” is a chocolate panettone that captures the interplay between light and shadow: a rich, dark cocoa dough, enriched with white chocolate chips that add sweetness and contrast. A refined balance that transforms tradition into an intense and surprising experience.*

Codice	Peso	Unità di vendita
C37	750 g	6 pezzi per cartone

BAULETTI



## AURORA DI CAFFÈ

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



## MARRONITO

L’impasto tradizionale Bonifanti, viene arricchito con i Marron Glacés 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 Glacés 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 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 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 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 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
F09	500 g	12 pezzi per cartone
F76	750 g	6 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
F77	500 g	6 pezzi per cartone
F51	750 g	6 pezzi per cartone
F50	1000 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.*







## MAGIC GLOW

Codice	Peso	Unità di vendita
N107	750 g	1 pezzo per cartone
N108	1000 g	1 pezzo per cartone

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

Panettone Milanese Basso. Elegante lampada decorativa con micro LED e sfera metallica. Design moderno che fa da cornice a una confezione di panettone, aggiungendo un tocco di raffinatezza e stile al tuo regalo. Perfetta per rendere il dolce natalizio ancora più speciale.



## MAGIC GLOW GRANDE

Codice	Peso	Unità di vendita
N109	4000 g	1 pezzo per cartone

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

Panettone Milanese flat version. An elegant decorative lamp featuring micro LEDs and a metal sphere. Its modern design frames a box of panettone, adding a touch of sophistication and style to your gift. Perfect for making this Christmas treat even more special.



Cesto rotondo orizzontale in poliestere effetto ciniglia, morbido e vellutato al tatto. La lavorazione “basket weave” dona una texture raffinata e leggermente tridimensionale. La forma bassa e ampia è ideale per organizzare oggetti con stile, senza occupare spazio in altezza.

*A round, horizontal polyester basket with a chenille-like texture that is soft and velvety to the touch. The “basket weave” pattern creates a refined, slightly three-dimensional texture. Its low, wide shape is ideal for organizing items with style without taking up vertical space.*

## SOFTBIN GRANDE

Panettone Milanese Basso. *Panettone Milanese flat version.*

Codice	Peso	Unità di vendita
N96	2000 g	1 pezzo per cartone

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



## SOFTBIN MEDIO

Panettone Milanese Basso. *Panettone Milanese flat version.*

Codice	Peso	Unità di vendita
N97	1000 g	1 pezzo per cartone

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



## SOFTBIN PICCOLO

Panettone Milanese Alto. *Panettone Milanese tall version.*

Codice	Peso	Unità di vendita
N98	1000 g	1 pezzo per cartone



Panettone Milanese Basso. Elegante borsa in velluto dal design raffinato, morbida al tatto e perfetta per ogni occasione. Dotata di pratico manico e capiente spazio interno, unisce stile e funzionalità. Incluso un esclusivo gadget natalizio, ideale anche come idea regalo.

*Panettone Milanese flat version. An elegant velvet bag with a modern design, soft to the touch and perfect for any occasion. Featuring a practical handle and a spacious interior, it combines style and functionality. Includes an exclusive Christmas gift, also ideal as a present.*

## VELVET BAG RAME

Codice	Peso	Unità di vendita
N100	2000 g	1 pezzo per cartone / marrone

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

## VELVET BAG OCRA

Codice	Peso	Unità di vendita
N101	2000 g	1 pezzo per cartone / giallo

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

## VELVET BAG MUSCHIO

Codice	Peso	Unità di vendita
N102	2000 g	1 pezzo per cartone / verde



Panettone Milanese Basso. Raffinato piatto decorativo rotondo con particolare motivo metallico a spirale, ideale per arricchire la tavola o l'ambiente con un tocco moderno. Il prodotto è completato da incarti in stoffa riutilizzabili, perfetti per una presentazione curata e sostenibile, e da un esclusivo gadget.

*Panettone Milanese flat version. A round decorative tray featuring a distinctive metallic spiral pattern, perfect for adding a modern touch to your table or interior. The product comes with reusable linen wrappers, ideal for a stylish and sustainable presentation, and an exclusive gift.*

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

## SPIRAL PLATES

Codice	Peso	Unità di vendita
N103	1000 g	3 pezzi per cartone assortito

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



## SOFT BOX SET

Codice	Peso	Unità di vendita
N104	130 g 500 g 1000 g	3 pezzi per cartone assortiti

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



Panettone Milanese Alto e Basso. Raffinata scatola regalo foderata in ecopelliccia. Pensata per sorprendere in ogni occasione speciale. Soffice al tatto, perfetto come elemento decorativo o accessorio di stile. La combinazione di una confezione curata e di un pompon trendy rende questo set perfetto per un regalo di Natale di stile.

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

Milanese Panettone tall and flat version. A reimagined gift box lined with fur coat. Designed to delight on any special occasion. Soft to the touch, it's perfect as a decorative piece or stylish accessory. The combination of elegant packaging and a trendy pompon makes this set the perfect choice for a stylish Christmas gift.



Panettone Milanese Basso. Realizzato in panno con decorazioni Natalizie, questo sottopanettone è l'accessorio perfetto per valorizzare i tuoi dolci natalizi, rendendo ogni pranzo o cena più curata e festosa. Un dettaglio semplice, ma che fa la differenza nell'atmosfera delle tue celebrazioni.

*Panettone Milanese flat version. Made of fabric with Christmas decorations, this panettone stand is the perfect accessory to showcase your Christmas desserts, making every lunch or dinner more elegant and festive. A simple detail, but one that makes all the difference in the atmosphere of your celebrations.*

## SOTTOPIATTO CHRISTMAS

Codice	Peso	Unità di vendita
N105	1000 g	2 pezzi per cartone

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



Panettone Milanese Basso. Eleganza naturale per servire formaggi, antipasti e snack. Realizzato in legno di acacia resistente con venature uniche, corredato di spalmino con soggetto natalizio, perfetto anche come regalo gourmet. Stile e funzionalità in un unico accessorio da tavola.

*Panettone Milan flat version. Natural elegance for serving cheese, appetizers, and snacks. Crafted from durable acacia wood with unique grain patterns, complete with a small knife featuring a Christmas design, also perfect as a gourmet gift. Style and functionality in a single table accessory.*

## VASSOIO WOOD

Codice	Peso	Unità di vendita
N106	1000 g	2 pezzi per cartone

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



## CHRISTMAS DUO

Codice	Peso	Unità di vendita
N110	500 g	1 pezzo per cartone
	1000 g	1 pezzo per cartone

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

Panettone Milanese Basso. Rendi le feste ancora più speciali con queste confezioni complete e raffinate. Il panettone è accompagnato da due diversi accessori: un elegante candelabro in metallo e una cassetta postale natalizia, perfetta per decorare la casa o inviare auguri in modo originale.



Panettone Milanese flat version. Make the holidays even more special with these complete, beautifully designed gift sets. The panettone comes with two different accessories: an elegant metal candlestick and a Christmas letterbox, perfect for decorating your home or sending holiday greetings in a unique way.

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.

*Panettone Milanese 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.*

## BOX ALLEGRIA DI NATALE

Codice	Peso	Unità di vendita
K108	750 g	2 pezzi per cartone

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



## TOVAGLIA & RUNNER DELLE FESTE

Codice	Peso	Unità di vendita
N112	1000 g	4 pezzi per cartone

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

Panettone Milanese Basso. Porta la magia del Natale in tavola con questo set in cotone morbido e resistente. La tovaglia e il runner coordinato sono decorati con soggetti natalizi come fiocchi di neve, alberi e stelle, per un’atmosfera calda e festiva. Facili da lavare e perfetti per pranzi e cene di Natale in famiglia o con amici.

*Panettone Milan flat version. Bring the magic of Christmas to your table with this set made of soft, durable cotton. The tablecloth and matching runner are decorated with Christmas themes such as snowflakes, trees, and stars, creating a warm and festive atmosphere. Perfect for Christmas lunches and dinners with family or friends.*



Panettone Milanese Alto. Festeggia il Natale in grande stile con questo panettone extra-large da 4 kg, soffice e ricco di ingredienti di qualità. Perfetto per condividere momenti di dolcezza in famiglia o tra amici, è accompagnato da un gadget esclusivo, che rende il regalo ancora più speciale e originale.

*Panettone Milan tall version. Celebrate Christmas in style with this extra-large 4-kg panettone, which is light and fluffy and packed with high-quality ingredients. Perfect for sharing sweet moments with family or friends, it comes with an exclusive gift that makes this present even more special and unique.*

## DOLCEZZA DA CONDIVIDERE

Codice	Peso	Unità di vendita
N111	4000 g	1 pezzo per cartone

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



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.*





## CANESTRELLI CLASSICI

Biscotto di pasta frolla al burro, aromatizzato al limone e arricchito con pregiata vaniglia del Madagascar.

*Butter cookies, flavored with lemon and enriched with premium Madagascar vanilla.*

Codice	Peso	Unità di vendita
Y63	100 g	12 pezzi per cartone

PASTICCERIA



## TARTUFI AL CIOCCOLATO E NOCCIOLE - SFUSI

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

Codice	Peso
Y56	3 Kg per cartone



## CANESTRELLI AL CACAO

Biscotto di pasta frolla al burro e cacao, delicato e profumato, arricchito con pregiata vaniglia del Madagascar.

*Cocoa shortbread biscuits with chocolate chips enriched with premium Madagascar vanilla.*

Codice	Peso	Unità di vendita
Y67	100 g	12 pezzi 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



## AMARETTI CLASSICI RICOPERTI DI CIOCCOLATO - SFUSI



Codice	Peso
Y68	3 Kg per cartone

## MARRON GLACE' - SFUSI



Codice	Peso
Y05	4 Kg per cartone

PASTICCERIA



## AMARETTI ALLA MANDORLA SFUSI

Codice	Peso
Y01	3 Kg per cartone



PASTICCERIA



## AMARETTINI CROCCANTI - SFUSI



Codice	Peso
Y69	1 Kg per cartone

## BACI DI DAMA ALLA NOCCIOLA - SFUSI



Codice	Peso
Y03	3 Kg per cartone

## AMARETTI FRUTTI MISTI COCCO, LIMONE, FRUTTI DI BOSCO

Codice	Peso
Y02	3 Kg per cartone



## AMARETTI GUSTI MISTI PISTACCHIO, CIOCCOLATO, CAFFÈ

Codice	Peso
Y70	3 Kg per cartone





## TORRONI

Tipologia	Codice	Peso
Morbidi Mandorla ricoperti Cioccolato	T01	5 Kg per cartone
Friabili Mandorla ricoperti Cioccolato	T02	5 Kg per cartone
Friabile Nocciola - Stecca	T04	250 g - 3,5 Kg per cartone 14 pezzi
Friabile alla Mandorla - Stecca	T05	250 g - 3,5 Kg per cartone 14 pezzi
Friabile Nocciola ricoperto Cioccolato - Stecca	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
A173	500 g	6
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 MILANESE EGLISSI AL CIOCCOLATO

**INGREDIENTI:** Farina di frumento, Gocce di Cioccolato bianco, Burro, Zucchero, Uova fresche da galline allevate a terra, Lievito Naturale da madre bianca, Cacao in polvere, Miele, Aroma naturale di agrumi, Bacche di vaniglia del Madagascar.

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



Codice	Peso	Pezzi per cartone
A262	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 CARMELLO

**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.		Peso in grammi	Pag.		Peso in grammi	Pag.		Peso in grammi	Pag.
<b>Incartati Classici</b>			<b>Incarti Retrò</b>			<b>Famiglia in Festa</b>			N101 Velvet Bag Ocra 2000 55		
i01	Panettone Glassato	750 8	i118	Panettone Milanese Basso	1000 18	F16	Panettone Glassato	1000 38	N102 Velvet Bag Muschio	2000	
i02	Panettone Glassato	1000	i119	Panettone Glassato	1000	F36	Panettone Glassato in scatola	750	N103 Spiral Plates	1000	56-57
i03	Panettone Glassato	1500	i121	Panettone Glassato con Gocce di Cioccolato	1000 19	F37	Panettone Glassato in scatola	1000	N104 Soft Box Set	130+500+1000	58-59
i07	Panettone Senza Canditi	1000 8	i122	Panettone Pera e Cioccolato	1000	F17	Panettone Gran Milanese	1000 39	N105 Sottopiatto Christmas	1000	60
i109	Panettone Gran Milanese Basso	500 9	i41	Panettone Marron Glacè e Cioccolato	750 20	F09	Panettone Gran Milanese in scatola	500	K106 Vassoio Wood	1000	61
i04	Panettone Gran Milanese Basso	750	i42	Panettone Cioccolato Caramello	750	F76	Panettone Gran Milanese in scatola	750	N110 Christmas Duo	500-1000	62-63
i05	Panettone Gran Milanese Basso	1000	i123	Panettone Arancia e Cioccolato	750 21	F10	Panettone Gran Milanese in scatola	1000	K108 Box Allegria di Natale	750	64
i06	Panettone Gran Milanese Alto	1000	i124	Panettone Fico e Cioccolato	750	F01	Panettone Glassato - Sacchetto	750 40	N112 Tovaglia e Runner delle Feste	1000	65
i50	Pandoro Classico	1000 10				F02	Panettone Glassato - Sacchetto	1000	N111 Dolchezza da Condividere	4000	66
<b>Incartati Cioccolati</b>			<b>Latte</b>			F74 Panettone Milanese - Sacchetto 750 41			<b>Pasticceria</b>		
i17	Panettone Farcito al Cioccolato	750 10	L136	La Latta della Tradizione Milanese Basso	1000 24	F75	Panettone Milanese - Sacchetto	1000	Y63 Canestrelli Classici	100	70
i08	Panettone Glassato con Gocce di Cioccolato	1000 11	L137	La Latta della Tradizione Glassato	1000	F77	Pandoro - Sacchetto	500	Y67 Canestrelli al Cacao	100	71
i51	Pandoro al Cioccolato	1000	L138	La Latta della Tradizione Panettoncino Milanese Basso	130	F50	Pandoro - Sacchetto	1000	Y56 Tartufi al Cioccolato e Nocciole - sfusi	3000	70
S07	Panettone Caffè e Cioccolato	1000 12	F72	Latta Famiglia in Festa, Glassato	750 25	F51	Pandoro - Sacchetto	750	Y57 Tartufi al Cioccolato Bianco e Nocciole - sfusi	3000	71
i16	Panettone Pera e Cioccolato	1000	F73	Latta Famiglia in Festa, Milanese Basso	750	<b>Mignon</b>			Y68 Amaretti Classici ricoperti di Cioccolato - sfusi	3000	72
<b>Incartati Specialità</b>			<b>Bauletti</b>			C09 Piccolo Panettone Milanese Alto in astuccio 100 42			Y69 Amarettini Croccanti - sfusi	1000	
i33	Panettone all'Amarena	1000 13	C18	Dolce Ossessione	750 26	C11	Piccolo Panettone Milanese Basso in astuccio	130	Y05 Marron Glacè - sfusi	4000	
i37	Panettone Farcito al Pistacchio	750	C17	Aurora di Caffè	750	K97	Cubotti di Natale	130 43	Y03 Baci di Dama alla Nocciola - sfusi	3000	
i117	Panettone al Limone a Cubetti e Cioccolato Bianco	1000 14	C37	Eclissi al Cioccolato	750 27	<b>Soffici bontà all'olio extravergine di oliva</b>			Y01 Amaretti alla Mandorla - sfusi	3000	73
S18	Panettone al Moscato	1000	C29	Marronito	750	S16 Il Soffice Dolce di Natale 1000 45			Y02 Amaretti Frutti Misti Cocco, Limone, Frutti di Bosco	3000	
i30	Panettone Pera Pesca	1000 15	<b>Corolla</b>			<b>Confezioni Regalo</b>			Y70 Amaretti Gusti Misti Pistacchio, Cioccolato, Caffè	3000	
S04	Panettone Ciliegia e Cioccolato	1000	C01	Panettone Glassé	1000 30	N107	Magic Glow	750 50	T01 Morbidi alla Mandorla ricoperti di Cioccolato	5000	74
i15	Panettone Marron Glacé	1000 16	C03	Panettone Gran Milanese	1000	N108	Magic Glow	1000	T02 Friabili alla Mandorla ricoperti di Cioccolato	5000	
i43	Shopper Chic Panettone Milanese Basso	750 17	C04	Panettone Gran Moscato	1000 31	N109	Magic Glow Grande	4000 51	T04 Stecca Friabile Nocciola	250	
i44	Shopper Chic Panettone Milanese Basso	1000	C06	Panettone La Venexiana	1000	N96	Softbin Grande	2000 52	T05 Stecca Friabile Mandorla	250	
i45	Shopper Chic Panettone Glassato	750	C05	Panettone Pera Pesca	1000 32	N97	Softbin Medio	1000 53	T06 Stecca Friabile Nocciola ricoperta di Cioccolato	250	
i46	Shopper Chic Panettone Glassato	1000	C50	Pandoro	1000	N98	Softbin Piccolo	1000			
<b>Pasticceria Fresca</b>			C15	Panettone in Giostra Milanese	1000 33	N100	Velvet Bag Rame	2000 54			
M01	Panettone di Pasticceria Fresca Glassato	1000 16	C16	Panettone in Giostra Glassato	1000						
M02	Panettone di Pasticceria Fresca Milanese	1000 17	C08	Il Signor Panettone	4000 35						

> segue

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](http://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](http://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](http://www.bonifanti.com)

