

PANETTONI





PASSIONE E TRADIZIONE 1920



La pasticceria **Mignano** ha origini antiche, è una di quelle **aziende familiari**, che si tramanda da generazioni le conoscenze, che mantengono intatti i sapori della tradizione e la lavorazione di ogni prodotto.

Nasce nel 1920 e ancora oggi è un'**eccellenza sul territorio campano**.



LINEA PANET TONI

Un' immersione nei sapori e
colori della **tradizione napoletana**

PANETTONE CLASSICO



INGREDIENTI
Frutta candita, uva
sultanina, mandorle

PANETTONE CLASSICO SENZA CANDITI



INGREDIENTI
Uva sultanina, mandorle

PANETTONE AI TRE CIOCCOLATI



INGREDIENTI
Cioccolato al latte, cioccolato
fondente, cioccolato bianco

PANETTONE AMARENA



INGREDIENTI
Ciliegie amarene

PANETTONE ALBICOCCA



INGREDIENTI
Albicocca, cioccolato
bianco e mandorle

PANETTONE MELA E CANNELLA



INGREDIENTI
Cioccolato al latte, mela
e cannella

PANETTONE PISTACCHIO



INGREDIENTI

Cioccolato al latte, cioccolato fondente,
cioccolato bianco, pistacchio

PANETTONE FRUTTI DI BOSCO E CIOCCOLATO BIANCO



INGREDIENTI
Cioccolato bianco, frutti di bosco

PANETTONE LIMONE



INGREDIENTI
Limone, cioccolato bianco

PANETTONE CAFFÈ E NOCI



INGREDIENTI

Caffè, cioccolato al latte, cioccolato
fondente, cioccolato bianco e noci



**CONTATTACI
PER INFO E PENOTAZIONI**

A large, white, handwritten signature in a cursive script, slanted upwards from left to right. The signature appears to be 'Mignano' followed by a surname, though the exact details are stylized.