

PANETTONI



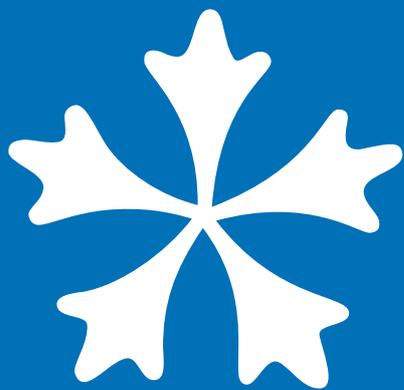


PASSIONE E TRADIZIONE 1920



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



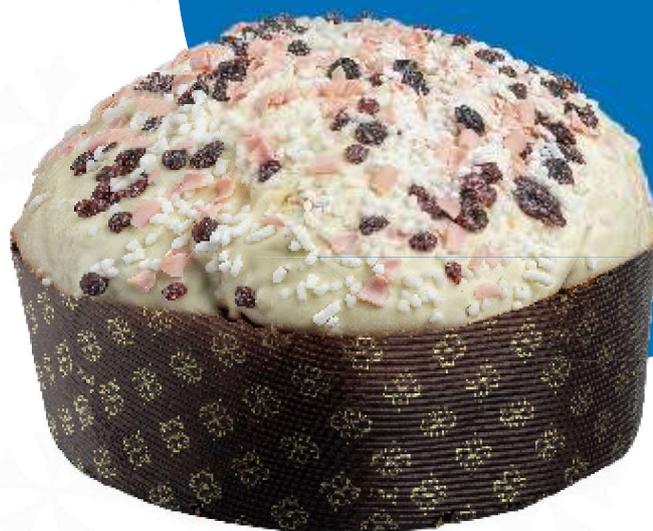
INGREDIENTI
Cioccolato al latte, mela
e cannella

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 white handwritten signature in cursive script, appearing to read "Mignano Pasticceria".