

*Palale*



*2024*



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

Anche per il 2021 abbiamo ottenuto la Certificazione con il punteggio di doppia A.

*This Certification is created to **ensure** that **branded products** are obtained according to clear quality standards and in compliance to the requirements. It is one of the food safety standards recognized by the **Global Food Safety Initiative (GFSI)**, an international initiative, whose the main purpose is to strengthen and promote food safety throughout the supply chain. Also for 2021 we have obtained the Certification with the double A score.*



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

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

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

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



Panettone Birra e Cioccolato



Panettone Gran Milanese



Panettone Pera e Cioccolato



L'azienda Bonifanti nasce nel 1932 quando Vincenzo Bonifanti apre una pasticceria a Villafranca Piemonte. Un territorio ricco di tradizioni gastronomiche, al confine tra le province di Torino e Cuneo dove le Alpi piemontesi lasciano il posto alla Pianura Padana.

Una regione dove l'acqua delle sorgenti montane non manca e dove l'aria che si respira è pulita, lontana da fattori ambientali inquinanti.

L'idea del Sig. Bonifanti è quella di usare il lievito da madre bianca, lo stesso che la sua famiglia di panettieri utilizza da due generazioni, per riprodurre un dolce da forno conosciuto per tradizione nel milanese. E' il Panettone, ma decide di farlo ricoprendolo con una glassa di nocciole e di mandorle. Nasce così il Panettone Glassato Bonifanti, una specialità che nel tempo si fa conoscere sempre di più per i suoi pregi.

E così, da quasi un secolo, Bonifanti utilizza lo stesso lievito da madre bianca; sempre e solo quello, senza l'aggiunta di lieviti acceleranti (chimici o di birra), che ogni giorno viene rinfrescato e rinnovato. Questa combinazione di acqua e farina contiene specifiche famiglie di microrganismi che consentono la fermentazione naturale.

*Company Bonifanti was founded in 1932 when Vincenzo Bonifanti opened a confectionary shop in Villafranca Piemonte.*

*A territory rich of gastronomic traditions, at the border between the provinces of Turin and Cuneo where the Piedmont Alps leave the place to the Pianura Padana. A region where the water of mountain springs is always present and the air is clean, away from polluting environmental factors.*

*The idea of Mr. Bonifanti is to use natural sourdough, the same that his family of bakers has been using for two generations, to make a baked dessert typical of the Milanese tradition. It's the Panettone, and he decides to coat it with frosting hazelnut and almonds. Bonifanti Panettone Glassato was thus born, a specialty that has become famous in time, due to its precious characteristics.*

*And for almost a century, Bonifanti has been using the same natural sourdough; just that type of yeast without adding accelerating yeasts (chemical or from beer), refreshed and renewed every day. This combination of water and flour contains specific categories of micro-organisms that allow natural fermentation.*



È la mentalità artigianale di un'azienda che utilizza la tecnologia laddove aiuti, lasciando alla natura i tempi delle lievitazioni e, dopo la cottura, quelli di raffreddamento. Usare solo lievito da madre bianca comporta tempi di lavorazione necessariamente molto più lunghi; in apparenza uno svantaggio che diventa invece un punto di forza: consistenza, porosità irregolare, totale digeribilità, conservabilità, ricchezza di sapori.

E per fare un buon Panettone ci vogliono anche altri buoni ingredienti. Se possibile, ottimi. Bonifanti applica le selezioni con criteri molto severi. È la mission del team di Ricerca e Sviluppo, costantemente impegnato nella valutazione delle materie prime migliori indipendentemente dalla provenienza e dal costo. Oltre alle eccellenze locali come il burro, le nocciole, il cioccolato e le uova di galline allevate a terra, le migliori scorze di agrumi di grosso calibro provengono dall'assolato meridionale italiano, l'uvetta sultanina con la buccia sottile dalla Turchia e le bacche di vaniglia dal Madagascar.

*This is the handicraft mentality of a company that uses technology when needed, leaving the leavening and cooling times, after cooking, to nature. Using only culture yeast implies necessarily longer work times; apparently a disadvantage that becomes instead a point of strength: consistency, irregular porosity, total digestibility, preservability, richness of flavours.*

*Other good ingredients are also needed to make a fine Panettone. Excellent, if possible. Bonifanti selects the ingredients with extremely strict criteria. This is the mission of the Research and Development Team, constantly involved in evaluating the best raw materials, regardless of the origin and cost. In addition to local excellent ingredients like butter, hazelnut, chocolate, eggs from free range hens, the better peels from citrus coming from southern Italy, the raisins with thin peel from Turkey and the vanilla beans from Madagascar are used.*



La bontà finale del prodotto si ottiene solo quando c'è qualità in tutti i passaggi, in ogni processo, nelle persone, nelle scelte e nelle dinamiche di lavoro. Primo impasto, lievitazione, secondo impasto, seconda lievitazione, cottura, raffreddamento, incarto: ci vogliono 3 giorni per fare un Panettone Bonifanti.

Nel primo, durante le quotidiane operazioni di nutrimento e rinfresco del lievito vivo della Madre Bianca Bonifanti, il composto viene diviso: una parte si conserva per le lavorazioni successive, una parte diventa il primo componente del Panettone. Aggiungendo ulteriormente acqua, farina, zucchero, burro e uova si ottiene il primo impasto che poi lievita tutta la notte in un ambiente controllato.

Nel secondo, al mattino, si crea il secondo impasto con l'aggiunta degli ingredienti caratterizzanti, sempre con passaggi metodici. A seguire si fanno le porzionature e, per ogni Panettone nel proprio "pirottino", inizia la seconda lievitazione che si conclude nel tardo pomeriggio con le operazioni di decorazione, glassatura e arricchimento con mandorle o granella di zucchero. La serata è dedicata alla lenta cottura, mentre nella notte il Panettone appena sfornato si raffredda capovolto per distenderne la forma, assolutamente a temperatura ambiente.

Nel terzo, superati i controlli finali che garantiscano i requisiti, il prodotto viene confezionato a mano con la stessa attenzione che tutto il personale dedica a ogni fase di lavorazione.

*The final excellence of the product is obtained only when quality is present in all the steps, all the processes, the employees and work choices and procedures. First mixing, first leavening processes, second mixing, second leavening processes, cooking, cooling, wrapping: 3 days are needed to make a Bonifanti Panettone.*

*In the first process, during the daily nourishing and refreshing operations of Bonifanti culture yeast, the mix is divided: a part is conserved for subsequent works, and a part becomes the first component of the Panettone. By adding water, flour, sugar, butter and egg, the last mix is obtained which is then leavened all night in a controlled environment.*

*During the second phase, in the morning, the second mix is created by adding the characterizing ingredients, always through methodical steps. Afterwards, portions are made and the second leavening phase begins for each Panettone in its "Pirottino", which ends during the late afternoon with decoration, frosting operations and by adding almonds and icing. The panettone is slowly cooked in the evening, while during the night, it is taken out from the oven and cooled upside down to flatten the shape, absolutely at room temperature.*

*In the third step, after passing the final checks that ensure the requirements are met, the product is hand-wrapped with the same attention that the staff dedicates to every work phase.*



Ancor più rafforzata con l'arrivo della nuova proprietà nel 2008, la Bonifanti è un'azienda che adatta la propria struttura per seguire i ritmi della produzione, seguendo la stagionalità delle sue specialità dolciarie. Nei mesi "clou", sostanzialmente da settembre a marzo, la forza lavoro cresce notevolmente per far fronte agli impegni produttivi, impiegando risorse rigorosamente locali che fanno parte di un progetto fondato su un legame strettissimo tra azienda e territorio. Il personale stesso beneficia di questa stagionalità, l'occasione per poter così unire il lavoro nello stabilimento ad altri impegni personali nei mesi estivi; in attività agricole o per maggior supporto in famiglia nel periodo in cui le scuole sono chiuse.

In tutta Italia, un piccolo esercito commerciale costituito da agenti esperti e orgogliosi di proporre un dolce di indiscutibile "carattere", lavora capillarmente per fare in modo che il Panettone Bonifanti raggiunga gli scaffali nei tempi e nei quantitativi previsti. Una divisione interna si occupa dei mercati internazionali, sempre più importanti in uno scenario di sviluppo che annulla confini e distanze, dove il vero Made in Italy esercita il suo richiamo indiscusso.

Oggi, nel moderno stabilimento alle porte del paese, un team guidato da una visione strategica sempre attenta allo sviluppo e all'innovazione presta molta attenzione alle mode e alle tendenze. Mentre le tradizioni non cambiano, mutano invece le esigenze e i gusti dei consumatori.

*Boosted with the new owners that took over the company in 2008, Bonifanti adapts its structure to follow the production pace according to the seasonal character of its confectionary products.*

*During the high season, meaning from September to March, the work force grows remarkably to deal with the production, involving local resources who are aware to be part of a product based on a strict bond between company and territory.*

*The employees benefit of this seasonal character, which is the occasion to combine the work at the plant with other personal commitments in summer months; in agricultural activities or to further support the family during the period when schools are closed.*

*All over Italy, a small sales network consisting of qualified agents who are proud to propose an unparalleled confectionary product, works in a widespread fashion to bring Bonifanti Panettone on the shelves, according to the foreseen times and quantities.*

*An internal department deals with international markets, which are increasingly important in a scenario of development that annuls boundaries and distances, where the real Made in Italy is absolutely appealing.*

*Today, at the modern plant located at the city's suburbs, a team guided by a strategic vision focused on development and innovation, pays utmost attention to fashions and trends. While traditions do not change, consumers' needs and tastes do.*



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

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

Ma non solo. Dato che è il consumatore ad essere l’unico giudice “togato” per esprimere pareri sui sapori, e che il gusto è lo strattagemma che ha inventato madre natura per indurci a compiere determinate scelte, attraverso la collaborazione con importanti centri specializzati la Bonifanti esegue costantemente delle analisi sensoriali. Sono l’insieme dei metodi e delle tecniche che si usano per descrivere la percezione del gusto. La virtù del Panettone Bonifanti, oltre che dai giudizi sempre positivi che arrivano dai consumatori, trova un riscontro oggettivo nelle certificazioni ufficiali che un prodotto così naturale deve ottenere.

*In addition to the classic Panettoni, Milanese or Glassato (Milanese style or with hazelnut glaze), Bonifanti offers a series of “special” Panettoni to satisfy various tastes, associating an element that becomes co-protagonist from time to time. Chocolate, black cherries, pineapple and blueberries are only some of the variations made to the product every year, expanding progressively the range with balance and attention, always retaining the unique traditional base.*

*To witness the commitment to understand the market needs and make sure that quality remains always at the highest levels, Bonifanti relies on important collaborations with universities and schools. And not only. Since the consumer is the only “qualified” subject to express opinions on tastes, and taste is the expedient invented by mother nature to lead us towards specific choices, Bonifanti performs sensorial analyses on a regular basis with the collaboration of important specialized centres. Sensorial analysis are a series of methods and techniques used to describe the perception of taste. The fineness of Bonifanti Panettoni supported by the positive opinions always gathered from consumers, is also objectively sustained by official certifications that this natural product was able to attain.*



Tra queste una in particolare: la certificazione IEIC. L'Istituto Eccellenze Italiane Certificate si propone di discriminare, mediante tecniche oggettive e soggettive, i prodotti ai quali conferire la distinzione di "certificati" promuovendo l'utilizzo delle ricerche di mercato sui consumatori, o sul business to business, quale strumento fondamentale non solo nella certificazione dei prodotti ma anche nel supporto delle decisioni strategiche delle aziende per potenziare l'espansione delle vendite sia sul mercato interno che estero.

Ma oltre al "contenuto" c'è il vestito. Le confezioni dei Panettoni Bonifanti sono un elemento tradizionalmente distintivo dell'azienda. La classica forma a fiore delle scatole Corolla, la simpatica linea Famiglia in Festa, gli Incartati sapientemente curati da un team tutto femminile. Pack studiati nella forma e nei materiali in modo da essere sempre attuali ed esercitare il richiamo, l'appeal giusto nelle vetrine; quel mix di gusto ed elegante artigianalità che lo differenziano rispetto a molta parte della concorrenza.

*Among these, one in particular: IEIC certification. Istituto Eccellenze Italiane Certificate distinguishes through objective and subjective techniques, the products to confer "certificates", promoting the use of market researches on consumers, or business to business, as essential tool in certifying products and also to support the companies' strategic decisions to boost sales on internal and foreign markets.*

*In addition to the "content", there is the dressing. The packages of Bonifanti Panettoni are a traditional element that distinguishes the company. The classic flower shape of Corolla boxes, the amusing Famiglia in Festa line, the Wrapping carefully prepared by a female team. Packages studied in the shape and materials in order to be always topical and appealing in store windows; the right and elegant mix of craftsmanship that distinguish the product from competitors.*

La capacità dell'azienda di unire artigianalità e industrializzazione, tradizione e modernità, permette al Panettone Bonifanti di essere in prima fila nel panorama gastronomico dolciario internazionale. Ogni anno, a Londra nel mese di settembre, si riunisce una giuria internazionale di esperti nel settore food per selezionare prodotti gourmet di tutto il mondo e per attribuire ad alcuni un premio di riconoscimento.

E' il Great Taste Award. Tra oltre 10.000 diversi prodotti, con degustazioni effettuate alla cieca, Bonifanti ha ottenuto la sua prima gratificazione nel 2010, insieme a sole altre 10 specialità dolciarie di tutto il mondo, con il massimo punteggio delle tre stelle oro per il Panettone Milanese.

A questo primo successo ogni anno se ne sono aggiunti altri; con una, due stelle o tre stelle. Per citare solo gli ultimi in ordine di tempo, nel 2018 il Panettone Pera e Cioccolato ha ottenuto una Stella, nel 2019 il Panettone Gran Milanese ha ottenuto le due stelle e nel 2020 il Panettone Birra e Cioccolato ne ha ottenute due sfiorando il massimo riconoscimento.

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

*The company's ability to combine craftsmanship and industrialization, tradition and modernity, allows Bonifanti Panettone to be one of the leaders in the international confectionary sector.*

*Every year, in London during the month of September, an international jury of experts in the food industry meets to select gourmet products worldwide and assign an award to some of them.*

*It's the Great Taste Award. Among over 10,000 different products, with blind tastings, Bonifanti obtained its first awards in 2010, together with only 10 other confectionery specialties from all over the world, with the maximum score of three gold stars for the Milanese Panettone.*

*To this first success, every year others have been added; with one, two or three gold stars. To mention only the most recent, in 2018 the Pear and Chocolate Panettone got a star, in 2019 the Milanese Panettone got two stars and in 2020 the Beer and Chocolate Panettone won two, almost achieving the maximum prize.*

*Offer quality, and maintaining it over time, requires a lot of constancy and a considerable dedication. And Bonifanti guarantees it. Always!*

## “E quindi uscimmo a riveder le stelle”

(Inferno XXXIV, 139 - Divina Commedia - Dante Alighieri)

Il cielo stellato vuole essere un onore e un ricordo del sommo Poeta Dante a 700 anni dalla sua morte. “E quindi uscimmo a riveder le stelle” sono le ultime parole del canto dell'Inferno che vogliamo fare nostre. Le stelle rappresentano il luogo dove riporre i nostri sogni e i nostri desideri. Mai come quest'anno tutti noi desideriamo vedere la “stella cadente” affinché ci dia la speranza di uscire da questo “Inferno” per iniziare un nuovo cammino verso il futuro. Saremo certamente più ricchi interiormente perché raggiunti da una memoria cui potremo attingere quando avremo bisogno di stimoli e forze nuove. Con questi sentimenti andiamo a presentarvi la collezione Natale 2021.

*The starry sky wants to be an homage and a memory of the great poet Dante, in his 700<sup>th</sup> death anniversary. “And so we went out to see the stars” are the last words of the poetic song Hell from Divine Comedy, that we want to make our own. The stars represent the place to store our dreams and desires. Never like this year, we want to see the falling star so that it can give us the hope of getting out of this “hell” to begin a new way to the future. We will be certainly richer internally because we get a memory which we can be useful when we need new suggestions and strength. With these sentiments we are going to present the Christmas collection 2021.*



INCARTATI

Glassati

Arricchiti con la classica copertura di glassa alla nocciola impreziosita da **mandorle grezze** che arrivano dall'assolata **Puglia**.

Protagonista dell'impasto, l'esclusivo **lievito da madre bianca**, è l'originale Bonifanti che da quasi un secolo viene rinfrescato quotidianamente con **farine selezionate**.

Gli ingredienti vengono ricercati e scelti in base a criteri severissimi che non ammettono eccezioni, dalle **bacche di vaniglia del Madagascar** alle **uova fresche di galline allevate a terra**, all'**uva sultanina con acini grossi** e la buccia sottile, alle **scorze di agrumi candite di grosso calibro** conservate esclusivamente in **succo di limone**.

Un insieme di equilibri che rispecchia la **filosofia artigianale** Bonifanti, sempre protagonista in ogni fase di lavorazione, che **non** ammette l'uso di aromi chimici **nè** di conservanti e coloranti.

*Topped with a delicious frosting hazelnut and **raw almonds** delivered straight from sunny **Puglia**, Italian southern region.*

*The exclusive **sourdough** is the original Bonifanti **yeast** that for almost a century has been refreshed once a day with **selected flours**.*

***Vanilla pods from Madagascar, fresh free-range eggs, large-size thin-skinned sultanas, large candied citrus peel fruit preserved in lemon juice** – all ingredients are selected adopting very strict criteria which do not admit exceptions.*

*The balance which the **artisan philosophy** Bonifanti which is always the protagonist in every processing step, from which chemical flavourings, preservatives and dyes **are banned**.*

## INGREDIENTI CARATTERIZZANTI

La lavorazione del Panettone Bonifanti Glassato dura complessivamente tre giorni e richiede grande esperienza poiché le lievitazioni sono realizzate esclusivamente con fermenti naturali da Lievito Madre senza aggiunta di lieviti chimici, lieviti di birra e conservanti donando al prodotto una straordinaria leggerezza e digeribilità.

### 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 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 berries from Madagascar and finally covered with a glaze of **hazelnuts and whole almonds**.*



### 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, selected products such as flours, a first-choice butter and fresh barn eggs are used only. It is **candid fruit-free**, but it is enriched with the aromatic sweetness of the sultana raisin, cocoa butter and vanilla berries from Madagascar and covered with the unique glaze of hazelnuts.*

## CHARACTERISTIC INGREDIENTS

*The working process of the Glazed Panettone lasts three days overall. Since leavenings are made with a particular kind of natural yeast from the so called "Lievito Madre" (sourdough) without adding any kind of chemicals yeasts, neither brewer's yeast nor preservatives, providing such an extraordinary lightness and digestibility, a lot of experience is required.*

### PANETTONE 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 berries from Madagascar that fall in with the selected flours, the first-choice butter and the fresh barn eggs.*



### 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 nocciole.

*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 berries from Madagascar season the taste of the hazelnuts glaze.*





## 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 berries from Madagascar perfectly mixed up with these genuine tastes.*

## PANETTONE MELA E UVETTA

I tipici sapori natalizi: **uvetta sultanina, mela candita a cubetti** e un intenso sentore di **cannella**. L'impasto, con 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, è ricoperto dalla croccante glassa alle nocciole cosparsa di bastoncini di mandorla.

*Typical Christmas tastes: **sultana raisin, diced candied apple** and an intense **cinnamon** aroma. The dough with his selected flours, first-choice butter, fresh barn eggs, cocoa butter and vanilla berries from Madagascar is covered with a crisp hazelnuts glaze sparkled with almond sticks.*



## PANETTONE CIOCCOPESCA ALL'AMARETTO

Le farine selezionate, il burro di prima scelta e le uova fresche di galline allevate a terra sono la base dell'impasto di questo Panettone che nasce dalla più squisita tradizione dolciaria piemontese, con l'unione di **tocchetti di pesca candita e gocce di cioccolato, aromatizzato all'amaretto**.

Alla glassa di nocciole sono aggiunte le mandorle amare, il burro di cacao e bacche di vaniglia del Madagascar.

*The selected flours, the first-choice butter and the fresh barn eggs are the soul of this Panettone dough which come into the world from the most delicious Piedmont confectionery tradition, together with the combination of **candied peach bits and chocolate drops seasoned with the amaretto** (an Italian almond liqueur). As a finish: bitter almonds, cocoa butter and vanilla berries from Madagascar in addition to the hazelnuts glaze.*



## 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**.*



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 berries from Madagascar complete the taste which is brought out by the hazelnuts and almonds glaze.*

## PANETTONE MOSCATO

## PANETTONE FARCITO AL PISTACCHIO

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

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





PANETTONE GLASSATO  
COD. i01 - 750 G - 6 PZ X CRT • COD. i02 - 1000 G - 6 PZ X CRT • COD. i03 - 1500 G - 6 PZ X CRT



PANETTONE SENZA CANDITI  
COD. i07 - 1000 G - 6 PZ X CRT



PANETTONE CON PEZZI DI CIOCCOLATO • COD. i08 - 1000 G - 6 PZ X CRT



PANETTONE PERA PESCA • COD. i30 - 1000 G - 6 PZ X CRT



PANETTONE MELA E UVETTA • COD. S02 - 1000 G - 6 PZ X CRT

PANETTONE CIOCCOPESCA ALL'AMARETTO • COD. S08 - 1000 G - 6 PZ X CRT



PANETTONE FARCITO AL CIOCCOLATO • COD. i17 - 850 G - 6 PZ X CRT



PANETTONE FARCITO AL PISTACCHIO • COD. i37 - 850 G - 6 PZ X CRT



**BONIFANTI**  
PANETTONE GLASSATO  
**CAFFÈ  
e CIOCCOLATO**  
  
100% LIEVITO MADRE BONIFANTI  
BACCHE DI VANIGLIA DEL MADAGASCAR  
UOVA FRESCHE DI GALLINE ALLEVATE A TERRA

**BONIFANTI**  
PANETTONE GLASSATO  
**al MOSCATO**  
  
100% LIEVITO MADRE BONIFANTI  
BACCHE DI VANIGLIA DEL MADAGASCAR  
UOVA FRESCHE DI GALLINE ALLEVATE A TERRA

PANETTONE CAFFÈ E CIOCCOLATO • COD. S07 - 1000 G - 6 PZ X CRT

PANETTONE AL MOSCATO • COD. S18 - 1000 G - 6 PZ X CRT



INCARTATI

Milanesi

Oggi Bonifanti continua a interpretare l'antica ricetta originale ricercando e selezionando rigorosamente le migliori materie prime e i migliori ingredienti.

Il protagonista dell'impasto, l'esclusivo **lievito da madre bianca**, è l'originale che da **quasi un secolo** viene rinfrescato quotidianamente con **farine selezionate**.

Gli altri ingredienti non ammettono eccezioni: dalle **bacche di vaniglia del Madagascar** alle **uova fresche di galline allevate a terra**, all'**uva sultanina con acini grossi** e la buccia sottile, alle **scorze di agrumi candite di grosso calibro** conservate esclusivamente nel **succo di limone**.

Un insieme di equilibri che rispecchia la **filosofia artigianale** Bonifanti, sempre protagonista in ogni fase di lavorazione, che **non** consente l'uso di aromi chimici **nè** di conservanti **nè** di coloranti.

*Today Bonifanti continues interpreting the original recipe by cleverly selecting the best ingredients.*

*The exclusive **sourdough** is the original **yeast** that for **almost a century** has been refreshed once a day with **selected flours**.*

*Selection of the other ingredients are equally strict: **Vanilla pods from Madagascar, fresh free-range eggs, large-size thin-skinned sultanas, large candied citrus peel fruit preserved in lemon juice** – all ingredients are selected by adopting very strict criteria which do not admit exceptions.*

*The balance which the **artisan philosophy** Bonifanti which is always the protagonist in every processing step, from which chemical flavourings, preservatives and dyes **are banned**.*

## INGREDIENTI CARATTERIZZANTI

La lavorazione del Panettone Bonifanti Milanese dura complessivamente tre giorni e richiede grande esperienza poiché le lievitazioni sono realizzate esclusivamente con fermenti naturali da Lievito Madre senza aggiunta di lieviti chimici, lieviti di birra e conservanti donando al prodotto una straordinaria leggerezza e digeribilità.

### PANETTONE MILANESE ALTO E MILANESE BASSO

Il tipico Panettone Milanese, nelle versioni **Alto e 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, both in his **Alto (tall) and 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 berries from Madagascar.*



### PANETTONE 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 berries 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.



## CHARACTERISTIC INGREDIENTS

*The working process of the Milan Panettone lasts three days overall. Since leavenings are made with a particular kind of natural yeast from the so called "Lievito Madre" (sourdough) without adding any kind of chemicals yeasts, neither brewer's yeast nor preservatives, providing such an extraordinary lightness and digestibility, a lot of experience is required.*

### PANETTONE GRAPPA DI NEBBIOLO

Il segreto è l'uva sultanina, lasciata in infusione nella **pregiata Grappa di Nebbiolo** per più di 18 ore. In questo modo l'uvetta assorbe l'intensità, i profumi e il gusto del distillato, rilasciandolo poi armoniosamente nell'impasto del Panettone realizzato con burro di cacao, bacche di vaniglia del Madagascar, uova fresche di galline allevate a terra, farine selezionate e burro di prima scelta. Il risultato: piacevolezza gustativa ai gradi più alti.

*The sultana raisin is the secret; it is infused for more than 18 hours in the **precious Grappa di Nebbiolo** (an Italian strong liqueur made with Nebbiolo wine). In this way, the raisin absorbs the intensity, flavours and taste of the distillate, harmonically releasing it in the Panettone dough made by cocoa butter and vanilla berries from Madagascar together with fresh barn eggs, selected flours and a first-choice butter. The result: the most pleasant taste.*



### PANETTONE MIRTILLI ROSSI

Il Panettone con il famoso "**cranberry**", usato già dai nativi americani per la medicazione delle ferite e i problemi digestivi, contiene **Antocianine e Antiossidanti**; sostanze benefiche che hanno particolari proprietà antinfiammatorie per il sistema cardiovascolare ed il tratto digerente. L'impasto, con burro di cacao e bacche di vaniglia del Madagascar, è il classico con uova fresche di galline allevate a terra, farine selezionate e burro di prima scelta.

*The Panettone with the famous **cranberry**, already used by natives in America for treating injuries and digestive disease, has **Anthocyanin and Antioxidant**: healthy substances with anti-inflammatory properties good for the cardiovascular and digestive systems. Nevertheless, the dough made up of cocoa butter and vanilla berries from Madagascar together with fresh barn eggs, selected flours and a first-choice butter is the traditional one.*



## 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 berries from Madagascar, the fresh barn eggs, the selected flours and the first-choice butter.*



## 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 berries from Madagascar, the fresh barn eggs, selected flours, the first-choice butter together with bits of **candied pear and extra-dark chocolate chips**.*

## PANETTONE ALLA BIRRA E CIOCCOLATO

Un abbinamento straordinario dedicato a chi vuole esplorare nuove sensazioni.

La **birra** che caratterizza questo Panettone è **scura**, simile come gusto alle Imperial Stout inglesi, ha una gradazione media (8 gradi) e una complessità di gusto che si armonizza alla perfezione con tutti gli ingredienti classici della ricetta Bonifanti.

*An extraordinary combination that explores new sensations. The **beer** that characterises this Panettone is **dark**, similar in taste to Imperial Stout. It has a medium alcohol content (8% abv) and a complex taste that perfectly harmonises with all the traditional ingredients of the time-honoured Bonifanti recipe.*



## PANETTONE ZENZERO E KIWÌ

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

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



## PANETTONE MARRON GLACÉS

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

Un piacere purissimo.

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



## PANETTONE ZENZERO E LIMONE

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

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





PANETTONE GRAN MILANESE ALTO  
COD. i06 - 1000 G - 6 PZ X CRT



PANETTONE GRAN MILANESE  
COD. i04 - 750 G - 6 PZ X CRT • COD. i05 - 1000 G - 6 PZ X CRT • COD. i110 - 1500 G - 6PZ X CRT



PANETTONE PERA E CIOCCOLATO • COD. i16 - 1000 G - 6 PZ X CRT



PANETTONE CILIEGIA E CIOCCOLATO • COD. S04 - 1000 G - 6 PZ X CRT



PANETTONE ALLA GRAPPA DI NEBBIOLO • COD. S06 - 1000 G - 6 PZ X CRT



PANETTONE AI MIRTILLI ROSSI • COD. i20 - 1000 G - 6 PZ X CRT



PANETTONE MARRON GLACÉS • COD. i15 - 1000 G - 6 PZ X CRT



PANETTONE ALL'AMARENA • COD. i33 - 1000 G - 6 PZ X CRT



PANETTONE ALLA BIRRA E CIOCCOLATO • COD. i115 - 1000 G - 6 PZ X CRT



PANETTONE MILANESE ZENZERO E KIWI  
COD. S40 - 1000 G - 6PZ X CRT



PANETTONE MILANESE ZENZERO E FILETTI DI LIMONE  
COD. S41 - 1000 G - 6PZ X CRT



## INCARTATI

### Il Pandoro

Il Pandoro è il tipico dolce veronese a forma di tronco con i rilievi a stella a 8 punte, seguendo il brevetto depositato a fine Ottocento con l'opera del pittore impressionista Angelo Dall'Oca Bianca, come evoluzione di un altro tipico dolce scaligero, il Nadalin.

La ricetta pare derivi anche dal "Pane de Oro" che veniva servito, già intorno al XIII secolo, sulle tavole dei nobili veneziani. Insieme al Panettone è uno dei dolci italiani tipicamente natalizi. La pasta è soffice e di colore dorato per la presenza delle uova che, oltre la farina, lo zucchero, il burro e il lievito, ne caratterizzano l'impasto.

#### 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.*

*Pandoro is the typical Christmas cake from Verona developed from a time-honoured local delicacy called Nadalin. Its characteristic eight-tip star shape was designed and patented at the end of the nineteenth century by impressionist painter Angelo dall'Oca Bianca. Some say the recipe derives from the "Pane de Oro" ("golden bread") served, as early as the 13th Century on the tables of noble Venetians. Together with Panettone it is one of the most popular Italian Christmas cakes. Eggs make the soft mixture of flour, sugar, butter and yeast golden in colour.*

#### CIOCCOLATO

La grande tradizione del Pandoro, con un tocco di gusto in più: la piacevolezza di **gocce di cioccolato** che ne arricchiscono il sofficcissimo 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.*



PANDORO CLASSICO • COD. i50 - 1000 G - 6 PZ X CRT

PANDORO AL CIOCCOLATO • COD. i51 - 1000 G - 6 PZ X CRT



C O R O L L A

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 nuova 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.

#### GRAN 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.*

#### GLASSÈ

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.*

#### LA 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**.*

*The packs that open like a flower to make the wonder bloom. The charm of giving or bringing to the table a Panettone that looks even better because the taste is added to the elegance. The five classic packs, untouchable for our loyal consumers, the unusual Magnum with 4 kilos and the new Christmas Carousel that depicts an old-fashioned carnival attraction on which children dreamed of being princesses and knights, galloping on their trusty steed.*

#### 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.*

#### 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.*

#### PANDORO

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.*



PANETTONE GLASSÉ • COD. C01 - 1000 G - 6 PZ X CRT

PANETTONE GRAN MILANESE • COD. C03 - 1000 G - 6 PZ X CRT



PANETTONE GRAN MOSCATO • COD. C04 - 1000 G - 6 PZ X CRT



PANETTONE LA VENEXIANA • COD. C06 - 1000 G - 6 PZ X CRT



PANETTONE PERAPESCA • COD. C05 - 1000 G - 6 PZ X CRT



PANDORO COROLLA • COD. C50 - 1000 G - 6 PZ X CRT



IL PANETTONE IN GIOSTRA MILANESE • COD. C15 - 1000 G - 6 PZ X CRT



IL PANETTONE IN GIOSTRA GLASSATO • COD. C16 - 1000 G - 6 PZ X CRT



IL SIGNOR PANETTONE • COD. C08 - 4000 G - 1 PZ X CRT

LIMITED EDITION  
APlacucci



**PANETTONE GLASSATO**  
**LATTA BAMBINI IN VOLO**  
COD. L105 - 1000 G - 3 PZ X CRT



**PANETTONE MILANESE BASSO**  
**LATTA BAMBINI IN VOLO**  
COD. L104 - 1000 G - 3 PZ X CRT



**PANETTONE MILANESE ALTO**  
**LATTA MAGIA DI NATALE**  
COD. L102 - 1000 G  
3 PZ X CRT

Alessandra Placucci, pittrice e illustratrice, vive a Cesena. Le sue opere sono caratterizzate dalla costante presenza di piccoli personaggi che si muovono allegramente in una miriade di colori. Disegni che si adattano perfettamente alle nostre confezioni in Latta regalandoci un clima Natalizio originale ed unico.  
*Alessandra Placucci, painter and illustrator, lives in Cesena. Her works are characterized by the constant presence of little characters, who move happily in a myriad of colors. These drawings are perfectly suited to our Tin packages, which give us an original and unique Christmas atmosphere.*



## FAMIGLIA IN FESTA

Le confezioni classiche per gustare insieme le feste.

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

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

*The classic packs to enjoy the holidays together.*

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

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

### 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.*

### MILANESE ALTO

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

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

### MILANESE BASSO

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.*

### PANDORO CLASSICO

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

*As per the traditional receipt from Verona, Bonifanti Pandoro is extraordinarily soft thanks to the quality of carefully and accurately selected ingredients.*



**PANETTONE GLASSATO**  
COD. F16 - 1000 G - 6 PZ X CRT



**PANETTONE GRAN MILANESE**  
COD. F17 - 1000 G - 6 PZ X CRT



**PANETTONE GRAN MILANESE ALTO**  
COD. F18 - 1000 G - 6 PZ X CRT

 **FAMIGLIA  
IN FESTA**



**PANETTONE GRAN MILANESE**  
COD. F09 - 500 G - 12 PZ X CRT • COD. F10 - 1000 G - 6 PZ X CRT



**PANETTONE GLASSATO**  
COD. F36 - 750 G - 6 PZ X CRT • COD. F37 - 1000 G - 6 PZ X CRT



**PANETTONE GLASSATO**  
COD. F01 - 800 G - 6 PZ X CRT • COD. F02 - 1000 G - 6 PZ X CRT



**PANDORO**  
COD. F50 - 1000 G - 6 PZ X CRT • COD. F51 - 750 G - 6 PZ X CRT

FAMIGLIA  
IN FESTA



**SACCHETTO ANGIOLETTO**  
COD. K71 - 130 G - 18 PZ X CRT

Piccolo Panettone Milanese Basso. Sacchetto in cotone stampato con applicato un morbido pupazetto.

*Small Panettone Milanese Flat version. Printed cotton bag with a soft doll applied.*

**PICCOLO PANETTONE  
MILANESE BASSO**  
COD. C11 - 130 G - 24 PZ X CRT

**PICCOLO PANETTONE  
MILANESE ALTO**  
COD. C09 - 100 G - 24 PZ X CRT

**CESTO E BOCCAILE YUTA**  
COD. K70 - 130 G - 18 PZ X CRT

Piccolo Panettone Milanese Basso. Contenitori in Juta foderati, manici in feltro, applicazioni in legno.

*Small Panettone Milanese Flat version Lined jute box, felt handles and wooden applications.*



**IL SOFFICE DOLCE DI NATALE**  
**COD. S16 - 1000 G - 6 PZ X CRT**



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.*



## CONFEZIONI REGALO

Natale è la festa dei regali, l'occasione migliore per un gesto d'affetto che trova il suo clou nel momento dello scambio, del passaggio di mano, ma 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 che per 12 mesi all'anno impegna l'area Marketing dell'azienda in un compito tutt'altro che semplice.

È un'attività che consiste nel cercare, intuire e incontrare le necessità di quei consumatori che vogliono trasformare il tradizionale gesto della consegna del Panettone in qualcosa di più importante.

Per farlo occorre sviluppare sensibilità e capacità di immaginazione, oltre a essere aggiornati su gusti e tendenze di stile, trovando ispirazioni e suggerimenti nelle fiere e nei mercati internazionali di settore, dialogando con la forza vendita che "sente" in diretta le esigenze dell'acquirente, proponendo complementi allo stesso tempo moderni e rispettosi delle tradizioni, che mantengano un livello di coerenza col prodotto da gustare, magari aggiungendo eleganza all'eleganza del prodotto stesso.

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

*Christmas is the feast of gift-giving, the perfect opportunity to show one's love and appreciation and one that can take a deeper and not only symbolic value by combining the pleasure of a Bonifanti delicacy to be enjoyed right away with something which lasts over time.*

*Bonifanti gift packages are the result of a careful and constant selection that engages the marketing team for 12 months per year in a task which is far from simple.*

*The team works to anticipate and satisfy the needs of consumers who want to turn the holiday tradition of giving a Panettone into something more important.*

*To do this, you need sensitivity and imagination, in addition to being informed on up-to-the-minute style trends, seeking inspiration and ideas in international trade fairs and specialised markets, speaking with sales reps who pick up the requests of buyers, suggesting additions which are modern yet respectful of traditions and which are consistent with the product to be enjoyed, perhaps adding a touch of elegance to the elegance of the product itself.*

*The result of these efforts are the gift packages which combine the value (and the unique taste) of a Bonifanti Panettone with a universe of selected objects ranging from useful household items and kitchen utensils to furnishings which are always current, pleasing in their simplicity or sophistication.*



**CHE STOFFA DI SCATOLE**  
COD. K72 - 750 G - 3 PZ X CRT

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



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





**LE CAPPELLIERE TRAPUNTATE**  
COD. K73 - 1000 G - 2 PZ X CRT

Panettone Milanese Basso. Cappelliere in tessuto “matelassé” che creano l’effetto trapunta e di leggera imbottitura. All’interno foderate in raso. I fiocchi e i nastri in tessuto cotone/organza con stampa a glitter.



Milan Panettone Flat version. Hat boxes in “matelassé” fabric that create the quilt effect and light padding. Inside lined in satin. The bows and ribbons in cotton/organza fabric with glitter print.



**I TAGLIERI DI NATALE**  
**COD. K74 - 750 G**  
**3 PZ X CRT ASSORTITI**

Panettone Milanese Basso. La semplice confezione in carta kraft è abbinata a “taglieri Mangowood” rettangolari con intagli bruciati a stella, a cuore e ad albero. I fiocchi e i nastri in tessuto cotone grezzo/organza con stampa a glitter.

Milan Panettone Flat version. The simple kraft paper packaging is combined with rectangular “Mangowood cutting boards” with star, heart and tree burnt carvings. The bows and ribbons in raw cotton/organza fabric with glitter print.



**FELTRI ASSORTITI FIOCCO DI NEVE**  
COD. K75 - 1000 G - 6 PZ X CRT,  
ASSORTITI IN 3 COLORI



Panettone Milanese Basso. Sacchi in tessuto-non tessuto colorato con eleganti applicazioni di soggetti natalizi in feltro. I fiocchi e i nastri in cotone grezzo/organza con stampa a glitter.



Milan Panettone Flat version. Bags in colored non-woven fabric with elegant applications of felt Christmas subjects. The bows and ribbons in raw cotton/organza with glitter print.



**PIATTI CON MOTIVI A FOGLIA ORO**  
COD. K76 - 1000 G  
2 PZ + 2 PZ X CRT

Panettone Milanese Alto e Panettone Milanese Basso.  
Piatti decorativi in ecopelle, bianco e blu, con motivo a foglie dorate.  
Confezione in tessuto-non tessuto e raso. I fiocchi e i nastri in cotone  
grezzo/organza con stampa a glitter.

Milan Panettone Tall and Flat version. Decorative plates in eco-leather,  
white and blue, with golden leaves design. Packaging in non-woven  
fabric and satin. The bows and ribbons in raw cotton/organza  
with glitter print.





**UN SACCO DI DECORI**  
**COD. K77 - 1000 G - 4 PZ X CRT**  
**ASSORTITI IN 2 SOGGETTI**

Panettone Milanese Basso. Eleganti decori natalizi su una tovaglietta e un sacco in cotone stampato. I fiocchi e i nastri in cotone grezzo/organza con stampa a glitter.  
*Milan Panettone flat version. Elegant Christmas decorations on a placemat and a sack in printed cotton. The bows and ribbons in raw cotton/organza with glitter print.*

**UN SACCO DI DISEGNI**  
**COD. K78 - 1000 G - 4 PZ X CRT**  
**ASSORTITI IN 2 SOGGETTI**

Panettone Milanese Basso. Simpatici disegni natalizi stampati su sacchi in cotone. L'interno è in tessuto-non tessuto colorato.  
 I fiocchi e i nastri in cotone grezzo/organza con stampa a glitter.  
*Milan Panettone Flat version. Nice Christmas drawings printed on cotton bags. The inside is in colored non-woven fabric. The bows and ribbons in raw cotton/organza with glitter print.*





**IL CAPPELLO DI BABBO NATALE**  
**COD. K80 - 500 G**  
**6 PZ X CRT**

Panettone Milanese Basso. Il classico cappello di Babbo Natale in lana con decori nordici e con bordo in feltro bianco.  
 I fiocchi e nastri in cotone grezzo/organza con stampa a glitter.

*Milan Panettone Flat version. The classic Santa Claus hat in wool with Nordic decorations and with a white felt edge. The bows and ribbons in raw cotton/organza with printed glitter.*



**I SACCHI DALLA SCOZIA**  
**COD. K81 - 1000 G - 4 PZ X CRT**  
**ASSORTITI IN 2 COLORI**

Panettone Milanese Basso. Sacchi in cotone stampati con i classici quadri scozzesi.  
 L'interno è in tessuto-non tessuto colorato. I fiocchi e nastri in cotone grezzo/organza con stampa a glitter.

*Milan Panettone Flat version. Cotton bags printed with classic Scottish checks. The inside is in colored non-woven fabric. The bows and ribbons in raw cotton/organza with printed glitter*



**I MORBIDI CUSCINI**  
COD. N41 - 1000 G - 2 PZ X CRT

Panettone Milanese Basso. Due cuscini scozzesi in tessuto, a forma di stella e di pino, con una morbida imbottitura. Gli incarti sono in nuances. I fiocchi e nastri in cotone grezzo/organza con stampa a glitter.



Milan Panettone Flat version. Two tartan fabric cushions, in the shape of a star and pine, with a soft padding. The wrappings are in nuances. The bows and ribbons in raw cotton/organza with glitter print.



**VASSOIO D'ACACIA**  
**COD. K79 - 2000 G**  
**1 PZ X CRT**

Panettone Milanese Basso. Il rotondo vassoio in legno di acacia è impreziosito con filetti dorati. L'incarto, bianco e argento, è arricchito da un gadget natalizio. I fiocchi e nastri in cotone grezzo/organza con stampa a glitter.

*Milan Panettone Flat version. The round acacia wood tray is embellished with gold fillets. The white and silver wrapping is enriched with a Christmas gadget. Raw cotton/organza bows and ribbons with glitter print.*



**SEMPLICEMENTE SIMPATICO**  
**COD. i111 - 2000 G**  
**3 PZ X CRT**

Panettone Milanese Basso. L'incarto è bianco con fini disegni argentati e arricchito da un gadget natalizio. I fiocchi e nastri in cotone grezzo/organza con stampa a glitter.

*Milan Panettone Flat version. The wrapping is white with fine silver designs and enriched with a Christmas gadget. Raw cotton/organza bows and ribbons with glitter print.*



**CESTI DI NATALE**  
COD. K83 - 2000 G - 1 PZ X CRT



COD. K82 - 1500 G - 1 PZ X CRT



COD. K84 - 4000 G - 1 PZ X CRT

Panettone Milanese Alto. Originali cestini tondi in lana lavorata a maglia con renne natalizie. I manici sono in corda e il bordo in eco pelliccia.

*The Milan Panettone Tall version. Original round baskets in knitted wool with Christmas reindeers. The handles are in rope and the rim is in eco fur.*



**VASSOIO E LUCI**  
**COD. N58 - 4000 G**  
**1 PZ X CRT**

Panettone Milanese Alto. L'importante vassoio in acciaio martellato contiene l'incarto a ciuffo in tessuto-non tessuto argentato impreziosito da una ghirlanda di fiori e da un filo di luci alimentate a batteria. I fiocchi e nastri in cotone grezzo/organza con stampa a glitter.

*The Milan Panettone Tall version. The important tray in hammered steel contains the Panettone wrapped in a tuft non-woven fabric embellished with a garland of flowers and a line of battery-powered lights. Raw cotton/organza bows and ribbons with glitter print.*

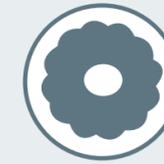


**VASSOIO E CIUFFO**  
**COD. K65 - 2000 G**  
**1 PZ X CRT**

Panettone Milanese Basso. L'incarto a ciuffo in tessuto con disegni a pois si posa sull'elegante vassoio in acciaio martellato. I fiocchi e nastri in cotone grezzo/organza con stampa a glitter.

*Milan Panettone Flat version. The tufted fabric wrapping with polka dot designs rests on the elegant hammered steel tray. The bows and ribbons in raw cotton/organza with glitter print.*





## LA PASTICCERIA

Una pasta frolla unica al mondo.

**Niente** aromi, **niente** conservanti, **niente** coloranti: solo **uova fresche** di galline **allevate a terra**, **farine selezionate**, burro, zucchero.

Lavorata delicatamente, si arricchisce del succo di limoni non trattati e **spremuti al momento** dell'impasto che viene poi tagliato a filo, senza comprimerlo, ottenendo così una pastafrolla molto più **friabile**.

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

*Unique shortbread.*

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

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

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



**TORTA CAPPUCCINO CON GOCCE DI CIOCCOLATO AL LATTE**  
COD. R04 - 600 G - 4 PZ X CRT

Il profumo e il sapore della colazione classica impreziosito dalla consistenza di dolci gocce di cioccolato al latte.

*The scent and flavor of a classic italian breakfast enriched by the consistency of sweet drops of milk chocolate.*

Misure - cm 22x22x12.5h



**TORTA CON FILETTI DI ARANCIA E CIOCCOLATO**  
COD. R02 - 600 G - 4 PZ X CRT

Un'unione amata dai pasticceri e dai buongustai: filetti di arancia e gocce di cioccolato fondente extra.

*A combination loved by confectioners and gourmets: orange fillets and drops of extra dark chocolate.*

Misure - cm 22x22x12.5h



**TORTA MELA E UVETTA**  
COD. R03 - 600 G - 4 PZ X CRT

Uvetta Sultanina e pezzetti di mela candita morbida e sfiziosa.

*Raisins and slices of candid apple soft and delicious.*

Misure - cm 22x22x12.5h



**I DOLCI BOUQUET, PICCOLO SCRIGNO**  
**COD. Y17 - 150 G - 6 PZ X CRT**

Pasticcini Assortiti. Gocce di Cioccolato, Baci di Dama,  
 Canestrelli al Cioccolato. Misure - cm 30x18x6h

**I DOLCI BOUQUET, PICCOLO SCRIGNO**  
**COD. Y18 - 150 G - 6 PZ X CRT**

Pasticcini Assortiti. Gocce di Cioccolato, Pandolcini,  
 Canestrelli al Burro. Misure - cm 30x18x6h



**I DOLCI BOUQUET, BAULETTO**  
**COD. Y16 - 320 G - 6 PZ X CRT**

Pasticcini Assortiti. Gocce di Cioccolato, Baci di Dama, Canestrelli al Burro.  
 Misure - cm 20,5x10,5x22h



**BORSETTA "I DOLCI DESIDERI"**  
COD. R06 - 315 G - 6 PZ X CRT

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



**LINGOTTO "I DOLCI DESIDERI"**  
COD. R07 - 220 G - 6 PZ X CRT

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

**LINGOTTO "I DOLCI DESIDERI"**  
COD. R08 - 420 G - 6 PZ X CRT

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



**LATTA BONIFANTI GRANDE, BACI DI DAMA**  
COD. R72 - 400 G - 6 PZ X CRT  
Misure - cm 22x16,3x7,5h

**LATTA BONIFANTI MEDIA, BACI DI DAMA**  
COD. R73 - 250 G - 6 PZ X CRT  
Misure - cm 22x16,3x5,5h



**LATTA BONIFANTI GRANDE, AMARETTI**  
COD. R74 - 300 G - 6 PZ X CRT  
Misure - cm 22x16,3x7,5h

**LATTA BONIFANTI MEDIA, AMARETTI**  
COD. R75 - 200 G - 6 PZ X CRT  
Misure - cm 22x16,3x5,5h



BACI DI DAMA ALLA NOCCIOLA SFUSI  
COD. Y03 - 3 KG X CRT

AMARETTI ALLA MANDORLA SFUSI  
COD. Y01 - 3 KG X CRT



AMARETTI MISTI ALLA FRUTTA SFUSI  
COD. Y02 - 3 KG X CRT



MARRON GLACÉ  
COD. T08 - 360 G - 4 PZ X CRT

MARRON GLACÉ  
COD. T09 - 300 G - 12 PZ X CRT

MARRON GLACÉ  
COD. T07 - 240 G - 6 PZ X CRT

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

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



- COD. T01 - 5KG X CRT • MORBIDI MANDORLA RICOPERTI CIOCCOLATO
- COD. T02 - 5KG X CRT • FRIABILI MANDORLA RICOPERTI CIOCCOLATO
- COD. T03 - 5KG X CRT • SICILIANI MORBIDI ASSORTITI
- COD. T04 - 250 G - 3.5 KG X CRT 14 PZ • FRIABILE NOCCIOLA
- COD. T05 - 250 G - 3.5 KG X CRT 14 PZ • FRIABILE MANDORLA
- COD. T06 - 250 G - 3.5 KG X CRT 14 PZ • FRIABILE NOCCIOLA RICOPERTO CIOCCOLATO



**TARTUFO  
AL CIOCCOLATO E NOCCIOLE**  
COD. Y56 - 3 KG X CRT

Pallina di cioccolato Gianduja e nocciole.  
*'Tartufi' hazelnuts and chocolate Gianduja.*

**TARTUFO  
AL CIOCCOLATO BIANCO E NOCCIOLE**  
COD. Y57 - 3 KG X CRT

Pallina di cioccolato bianco e nocciole.  
*'Tartufi' hazelnuts and white chocolate.  
Little scoop of white chocolate and hazelnuts.*

# INSIEME C'È PIÙ GUSTO

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

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

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

## TOGETHER THERE IS MORE TASTE

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

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

*Duca d'Alba is high pastry, high pleasure. Pastry meets breakfast, with a range of biscuits that come 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.*



## INDICE • INDEX

	Pesi	Pag.
<b>Incartati Glassati</b>		
i01 Panettone Glassato	750	22
i02 Panettone Glassato	1000	
i03 Panettone Glassato	1500	
i07 Panettone Senza Canditi	1000	23
i08 Panettone con pezzi di Cioccolato	1000	24
i30 Panettone Pera Pesca	1000	25
S02 Panettone Mela e Uvetta	1000	26
S08 Panettone CioccoPesca all'Amaretto	1000	27
i17 Panettone Farcito al Cioccolato	850	28
i37 Panettone Farcito al Pistacchio	850	29
S07 Panettone Caffè e Cioccolato	1000	30
S18 Panettone al Moscato	1000	31
<b>Incartati Milanesi</b>		
i06 Panettone Gran Milanese Alto	1000	38
i04 Panettone Gran Milanese Basso	750	39
i05 Panettone Gran Milanese Basso	1000	
i10 Panettone Gran Milanese Basso	1500	
i16 Panettone Pera e Cioccolato	1000	40
S04 Panettone Ciliegia e Cioccolato	1000	41
S06 Panettone alla Grappa di Nebbiolo	1000	42
i20 Panettone ai Mirtilli Rossi	1000	43
i15 Panettone Marron Glacés	1000	44
i33 Panettone all'Amarena	1000	45
i115 Panettone alla Birra e Cioccolato	1000	46
S40 Panettone Zenzero e Kiwi	1000	48
S41 Panettone Zenzero e Filetti di Limone	1000	49
<b>Pandori</b>		
i50 Pandoro Classico	1000	52
i51 Pandoro al Cioccolato	1000	53
<b>Corolla</b>		
C01 Panettone Glassé	1000	56
C03 Panettone Gran Milanese	1000	57
C04 Panettone Gran Moscato	1000	58
C06 Panettone La Venexiana	1000	59
C05 Panettone PeraPesca	1000	60
C50 Pandoro	1000	61
C15 Panettone in Giostra Milanese	1000	62
C16 Panettone in Giostra Glassato	1000	63
C08 Il Signor Panettone	4000	64

	Pesi	Pag.
<b>Le Latte</b>		
L105 Latta Limited Edition Panettone Glassato, Volo	1000	66-67
L104 Latta Limited Edition Panettone Milanese Basso, Volo	1000	
L102 Latta Limited Edition Panettone Milanese Alto, Magia	1000	
<b>Famiglia in Festa</b>		
F16 Panettone Glassato	1000	70-71
F17 Panettone Gran Milanese	1000	
F18 Panettone Gran Milanese Alto	1000	
F09 Panettone Gran Milanese in scatola	500	72
F10 Panettone Gran Milanese in scatola	1000	
F36 Panettone Glassato in scatola	750	73
F37 Panettone Glassato in scatola	1000	
F01 Panettone Glassato - Sacchetto	800	74
F02 Panettone Glassato - Sacchetto	1000	
F50 Pandoro - Sacchetto	1000	75
F51 Pandoro - Sacchetto	750	
<b>Mignon</b>		
K71 Sacchetto Angioletto - Panettone Milanese Basso	130	76
C11 Piccolo Panettone Milanese Basso in astuccio	130	
C09 Piccolo Panettone Milanese Alto in astuccio	100	77
K70 Cesto e Boccale Yuta- Panettone Milanese Basso	130	
<b>Soffici bontà all'olio extravergine di oliva</b>		
S16 Il Soffice Dolce di Natale	1000	79

Pesi Pag.

### Confezioni Regalo

K72	Che stoffa di Scatole	750	82-83
K73	Le Cappelliere Trapuntate	1000	84-85
K74	I Taglieri di Natale	750	86-87
K75	Feltri Assortiti Fiorcco di Neve	1000	88-89
K76	Piatti con Motivi a Foglia Oro	1000	90-91
K77	Un Sacco di Decorì	1000	92
K78	Un Sacco di Disegni	1000	93
K80	Il Cappello di Babbo Natale	500	94
K81	I Sacchi dalla Scozia	1000	95
N41	I Morbibi Cuscini	1000	96-97
K79	Vassoio d'Acacia	2000	98
i111	Semplicemente Simpatico	2000	99
K83	Cesti di Natale	2000	100-101
K82	Cesti di Natale	1500	
K84	Cesti di Natale	4000	
N58	Vassoio e Luci	4000	102
K65	Vassoio e Ciuffo	2000	103

### Pasticceria

R04	Torta Cappuccino con Gocce di Cioccolato al latte	600	106
R02	Torta con Filetti di Arancia e Cioccolato	600	107
R03	Torta Mela e Uvetta	600	
Y17	I Dolci Bouquet Pasticcini Assortiti - Piccolo Scrigno	150	108
Y18	I Dolci Bouquet Pasticcini Assortiti - Piccolo Scrigno	150	
Y16	I Dolci Bouquet Pasticcini Assortiti - Bauletto	320	109
R06	Borsetta "I Dolci Desideri"	315	110
R07	Lingotto "I Dolci Desideri"	220	111
R08	Lingotto "I Dolci Desideri"	420	
R72	Latta Bonifanti Grande - Baci di Dama	400	112
R73	Latta Bonifanti Media - Baci di Dama	250	
R74	Latta Bonifanti Grande - Amaretti	300	113
R75	Latta Bonifanti Media - Amaretti	200	
Y01	Amaretti alla Mandorla sfusi	3000	114
Y02	Amaretti Misti alla Frutta sfusi	3000	
Y03	Baci di Dama alla Nocciola sfusi	3000	

Pesi Pag.

### Marron Glacé

T08	Scatola Grande	360	115
T07	Scatola Piccola	240	
T09	Scatola Box	300	

### Torroni e Torroncini

T01	Morbidi alla Mandorla ricoperti di Cioccolato	5000	116
T02	Friabili alla Mandorla ricoperti di Cioccolato	5000	
T03	Siciliani Morbidi Assortiti	5000	
T04	Stecca Friabile Nocciola Piemonte	250	
T05	Stecca Friabile Mandorla	250	
T06	Stecca Friabile Nocciola ricoperta di Cioccolato	250	

### Tartufi

Y56	Tartufo al Cioccolato e Nocciole	3000	117
Y57	Tartufo al Cioccolato Bianco e Nocciole	3000	

**Bonifanti S.r.l.**

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

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

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

