



## Il Natale di Peck: la fabbrica del buono presenta i suoi panettoni

*Peck presenta i suoi Panettoni di alta pasticceria per il Natale 2022: sei varianti del dolce simbolo delle feste, tra cui spicca la nuova Special Edition – in soli 200 pezzi - con marron glacé e cioccolato accompagnato da una crema spalmabile ai marroni e whisky. Un'idea regalo proposta in un'elegante gift box, pensata per stupire anche i palati più esigenti.*

Milano, dicembre 2022 | La **Fabbrica del Buono**, è l'idea creativa di **Peck** per raccontare questo Natale e portare sulle tavole i sapori più amati delle feste proponendo all'interno dei suoi negozi una galleria di meraviglie che diventeranno doni da mettere sotto l'albero (Illustrazioni di Gianluca Biscalchin). Come gli aiutanti di Babbo Natale, anche quest'anno gli artigiani di Peck hanno creato un regalo gustoso, elegante ma soprattutto buono: un panettone **Special Edition con marron glacé e cioccolato** accompagnato da una **crema ai marroni e whisky** e da una spatola *ad hoc* per applicarla. Un'inedita versione del dolce di Natale realizzata in soli 200 pezzi, che unisce alcuni tra i classici sapori delle feste.

Nella versione del **Panettone con Marron Glacé e cioccolato** la creatività del Pastry Chef Galileo Reposo stupisce ancora creando questo imperdibile dolce ottenuto da una lavorazione di 72 ore. All'impasto delicato e dalla caratteristica alveolatura si aggiungono le prelibate gemme di **marron glacé e le pepite di cioccolato** dal tocco sfizioso, che uniti dall'inconfondibile aroma agrumato dell'arancia ne esaltano il gusto. Inattesi sapori si combinano alle caratteristiche tipiche del Panettone Peck: la morbidezza, la lievitazione di 72 ore e l'attenta selezione di materie prime. Questa creazione è ideale da gustare accompagnata dalla sorprendente **crema spalmabile ai marroni e whisky**, realizzata nei laboratori di pasticceria perfetta da spalmare con un'apposita "spatolina" a marchio Peck. La Special Edition viene venduta al **prezzo di 70€**.

La nuova Special Edition va ad arricchire le altre 5 varianti, proposte da Peck, del dolce simbolo del Natale:

- **Gusto Classico**, per i puristi della tradizione
- **Amarena, Limone e Mandorla**, per gli amanti dei sapori eleganti e raffinati
- **Pere e Cioccolato**, per chi cerca il connubio perfetto
- **Arancia, Ananas e Zenzero**, per dare un tocco esotico al Natale
- **Pistacchio, Caffè e Cioccolato Bianco**, per i più golosi

I Panettoni sono disponibili **presso i 3 negozi Peck di Milano** - la storica sede di via Spadari 9, *Peck CityLife* in Piazza Tre Torri, *Peck Porta Venezia* in via Salvini 3 - e nel nuovo negozio di Forte dei Marmi. Possono essere acquistati anche online sul sito [www.peck.it](http://www.peck.it)

### La gamma di Panettoni di Peck

1) Disponibile tutto l'anno, anche al di fuori delle festività natalizie, il **Panettone Classico di Peck** si distingue per il suo morbido impasto, ottenuto grazie ad una lavorazione di 72 ore. Nel rispetto della tradizione, vanta ingredienti d'eccellenza provenienti dall'Italia: farina con germe di grano macinato a pietra, vaniglia in bacche della qualità Bourbon del Madagascar, scorze d'arancia candite fresche con pregiato miele d'acacia toscano e lo stesso lievito madre utilizzato da ben 80 anni.

Panettone 1 kg: 36 euro

2) Il **Panettone Amarena, Limone e Mandorla**, è entrato a far parte della gamma di panettoni Peck, grazie al suo successo. Amarene candite sciroppate, scorze di limone candito e mandorle si



uniscono, creando un prodotto dai toni dolci e agri allo stesso tempo, capace di rivelare nuovi sapori e gusti ad ogni assaggio. La ricca glassatura di mandorle e granella di zucchero conferisce il tocco finale di golosità. Il risultato è un panettone stile veneziana, che si caratterizza per la raffinatezza di profumi ed eleganza al palato.

Panettone 1 kg: 38 euro

3) Il **Panettone Pistacchio, Caffè e Cioccolato Bianco** - ricetta originale ideata dai maestri pasticceri di Peck - regala un dolce perfettamente bilanciato dal gusto sofisticato. Il soffice impasto a lunga lievitazione è realizzato con profumato caffè, delicato cioccolato bianco e saporito pistacchio. Ad arricchire ulteriormente il gusto del dolce sulla glassa sono presenti una pioggia di pistacchi interi e l'aromatico caffè della miscela Peck. Questo panettone stile veneziana con il suo inconfondibile equilibrio di sapori garantisce durante la degustazione una vera e propria esplosione di gusto.

Panettone 1 kg: 49 euro

4) Il **Panettone Pere e Cioccolato** si presenta come una versione gourmet del panettone classico, dedicato ai palati più raffinati. L'impasto tradizionale è reso speciale da ingredienti di altissima qualità: vaniglia in bacche della qualità Bourbon del Madagascar, gocce di cioccolato fondente e pere semicandite. Due grandi classici della pasticceria – milanese e italiana – si incontrano in questo Panettone, che si caratterizza per la combinazione tra dolcezza e freschezza delle pere semi-candite e forza del pregiato cioccolato fondente.

Panettone 1 kg: 38 euro

5) Il **Panettone Arancia, Ananas e Zenzero** - ricetta originale ideata dai maestri pasticceri di Peck - conferisce un tocco di esoticità al Natale. Il suo soffice impasto a lunga lievitazione è arricchito da pregiati cubetti di zenzero, ananas e scorzette d'arancia candite a fresco. Il risultato è un potente incontro di tre tipici prodotti natalizi, ottenuto rispettando la ricetta del panettone tradizionale ma modificandone il bouquet dei sapori. La dolcezza e l'aroma di arancia e ananas sono controbilanciate dalla piccantezza e croccantezza dello zenzero. Un mix insolito ma contemporaneo regala un prodotto dal gusto internazionale.

Panettone 1 kg: 38 euro

-----  
**Ufficio Stampa:**

---

N E M O  
M O N T I

Nemo Monti: T + 39 02 89070279 - Piazzale Principessa Clotilde 4 - 20121 Milano

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

Per contatti: Beatrice Baldiraghi – [beatrice@nemomonti.com](mailto:beatrice@nemomonti.com)