



## Il Panettone di Peck: sei creazioni per un regalo perfetto

*Peck presenta i suoi Panettoni di alta pasticceria per il Natale 2021: sei varianti del dolce simbolo delle feste, tra cui spicca la nuova Special Edition - 200 pezzi - alla gianduia e mandarino con crema spalmabile alla nocciola e tartufo bianco. Un'idea regalo proposta in un'elegante gift box, pensata per stupire anche i palati più esigenti.*

Milano, novembre 2021 | Dal 1883 Peck a Milano è sinonimo di Natale, portando sulle tavole i sapori più amati delle feste e proponendo all'interno dei suoi negozi una galleria di meraviglie enogastronomiche. Idee regalo capaci di farsi portavoce di un messaggio d'amore, di condivisione, di speranza. Tra questi non può mancare il dolce milanese simbolo del Natale: il Panettone artigianale, che il brand di alta gastronomia propone in sei differenti versioni, tra tradizione e innovazione, nuovi sapori e antiche certezze.

Per il Natale 2021 il Pastry Chef Peck Galileo Reposo stupisce con una **Special Edition alla gianduia e mandarino con glassatura alle nocciole**, realizzata in soli 200 pezzi. Viene proposta in una **raffinata gift box**, accompagnata da una **crema al pralinato di nocciola e tartufo bianco** e da una spatola per applicarla.

Nel **Panettone alla gianduia e mandarino**, inattesi sapori si combinano alle caratteristiche tipiche del Panettone Peck: la morbidezza, l'attenta lievitazione di 72 ore e l'accurata selezione di materie prime. L'impasto delicato del nuovo panettone, che si distingue per la sua marcata alveolatura, è arricchito da una cremosa gianduia al latte e da scorze di mandarino candito che conferiscono ulteriore aromaticità. La sua ricca glassatura è composta da nocciole piemontesi spezzettate a mano e tostate, creando un'esplosione di gusto all'insegna della raffinatezza dei sapori.

Sorprenderà anche gli amanti dei sapori più spinti la crema in accompagnamento, che propone un **inedito paring tra gianduia e tartufo bianco**, un ingrediente che raramente viene scelto per le preparazioni dolci. D'altronde uno dei prodotti per cui Peck si distingue è proprio la selezione di pregiati tartufi e la creazione di prodotti a base di questo prezioso ingrediente, quali formaggi, pasta, oli e creme salate. Da qui è nata l'idea di unire le due eccellenze: l'esperienza nella produzione del Panettone e la profonda conoscenza del tartufo bianco, creando per questa speciale gift box un abbinamento non convenzionale. Una crema a base di nocciole che preserva però tutta l'aromaticità del tartufo, inserito a crudo per mantenerne al meglio tutte le caratteristiche.

La nuova Special Edition, venduta al prezzo di 65 euro, va ad arricchire la gamma di Panettoni di Peck, composta da:

- **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 e non solo: 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: 32 euro

2) Il **Panettone Amarena, Limone e Mandorla**, presentato lo scorso anno in limited edition, entra ora 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: 34 euro (disponibile in 200 pezzi)

3) Il **Panettone Pistacchio, Caffè e Cioccolato Bianco** - ricetta originale ideata dai maestri pasticciere 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: 45 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: 34 euro

5) Il **Panettone Arancia, Ananas e Zenzero** - ricetta originale ideata dai maestri pasticciere 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: 34 euro

### **Prenotazioni, delivery, confezioni regalo e accesso in negozio tramite la app Ufirst**

Per ricevere direttamente a casa i Panettoni e le altre specialità di Peck, è possibile effettuare gli ordini in diverse modalità.

**E-commerce:** il nuovo e-commerce di Peck <http://delivery.peck.it> è accessibile dal 6 dicembre, anche tramite l'home page del sito [www.peck.it](http://www.peck.it)

**E-mail:** si può scrivere a [delivery@peck.it](mailto:delivery@peck.it), specificando l'elenco della propria spesa, un numero di telefono a cui si sarà ricontattati e l'indirizzo. La consegna avverrà entro il giorno successivo per gli ordini effettuati entro le ore 18.30. Per le spese di Natale da consegnarsi nei giorni compresi tra il 21 ed il 25 dicembre (il 25 dicembre le consegne saranno effettuate sino alle 12.00) l'ordine deve essere finalizzato entro sabato 18 dicembre. Per le consegne in città il costo è di 7 euro, 15 euro in provincia.



Sono previste anche consegne fuori dalla provincia di Milano, con costi e tempi da concordare in relazione alla distanza.

**Telefono:** è possibile effettuare gli ordini anche chiamando il numero 02-8023161

**Confezioni Regalo:** possono essere acquistate sul sito [www.peck.it](http://www.peck.it) fino ad esaurimento, oppure entro il 12 dicembre contattando il servizio clienti all'indirizzo [gift@peck.it](mailto:gift@peck.it)

**Accesso tramite Ufirst:** per accedere in piena sicurezza al Flagship in Duomo, Peck ha rinnovato l'accordo con Ufirst, App disponibile gratuitamente sugli store Apple e Android. Infatti dal 4 dicembre sarà possibile prenotare il proprio ingresso tramite Ufirst, selezionando il giorno e orario preferito, così da accedere al negozio di via Spadari senza code e in tranquillità, nel pieno rispetto delle normative di sicurezza che prevedono un numero di ingressi contingentato e scagionato. Inoltre, per chi come dono di Natale volesse acquistare delle confezioni regalo personalizzate, sempre tramite Ufirst, si potrà prenotare una consulenza con il personale specializzato di Peck, che grazie alla sua esperienza consiglierà e guiderà nella scelta. Il servizio è disponibile, su prenotazione da martedì a sabato dalle 10 alle 18 e la domenica dalle 11 alle 16.

---

#### Ufficio Stampa:

---

NEMO  
MONTI

Nemo Monti: T + 39 02 89070279 - Via Milazzo 10 - 20121 Milano [www.nemomonti.com](http://www.nemomonti.com)

Per contatti: Gaia Bregni – [gaia@nemomonti.com](mailto:gaia@nemomonti.com)