



Franco 1960

Spett.le Azienda,

Sono Di Primio Chiara amministratrice della Pasticceria FRANCO sita a Collecervino in provincia di Pescara.

La nostra Azienda nasce nel **1960** a Penne e ha visto crescere al suo interno tre generazioni di pasticceri, che hanno avuto il compito di investire in tecnologie e innovazione senza perdere la bussola della qualità e della naturalezza delle materie prime e dei processi di lavorazione.

Sono qui a presentarVi il nostro prodotto di punta :

IL PANETTONE

Lievito madre, doppia lievitazione, accurata selezione delle materie prime e scrupolosi abbinamenti sono i tratti distintivi dei nostri panettoni.

La fretta non può varcare la soglia del nostro laboratorio, che sia il:

- ***Tradizionale Milano Alto,***
- ***Tre Cioccolati***
- ***Pistacchioso***
- ***Cuor di Mela***
- ***Farindola***

non fa differenza: tutti riposano e lievitano per almeno 24 ore prima di essere infornati.

Può sembrare un controsenso, ma un buon panettone artigianale è perfetto quando è imperfetto. Certo, deve avere alcune caratteristiche specifiche – la base cilindrica dritta, la cupola rotondeggiante con il classico colore marrone dorato e un intenso profumo che fa Natale – ma la lavorazione manuale lo rende un pezzo unico. Un'opera d'arte commestibile: ti basta guardarlo e hai subito voglia di addentarne una fetta!

Avrei il piacere quest'anno di passare il Natale con voi, ovviamente non di persona ma portando sulle vostre tavole il nostro prodotto artigianale, e per questo sono a presentarvi la proposta che ho pensato per voi:

la possibilità di prendere un **Panettone da 1kg** in versione **Milano Alto** nei 5 gusti specificati nella brochure allegata compreso dell'elegante scatola al prezzo di **€ 15.00**.

Certa di avervi fatto cosa gradita vi porgo i miei più cordiali saluti.

Chiara Di Primio

I nostri Gusti

TRADIZIONALE

arancia, cedro, uvetta

FARINDOLA

pecorino, pere, cioccolato al latte

Il Delfin pasticceria per i tuoi regali di Natale

PISTACCHIOSO

cubi di cioccolato al pistacchio

3 CIOCCOLATI

bianco latte, fondente

CUORE DI MELA

biscotto caldo, mela e cannella

*l'immagine della scatola è al solo scopo illustrativo.





Panettone

Il panettone artigianale classico è il prodotto dell'eccellenza italiana.

Grazie alla ricetta e alla lavorazione lenta e paziente, eseguita quasi interamente a mano dal nostro maestro pasticciere, il nostro panettone artigianale è un vero tripudio di morbidezza e aromi.

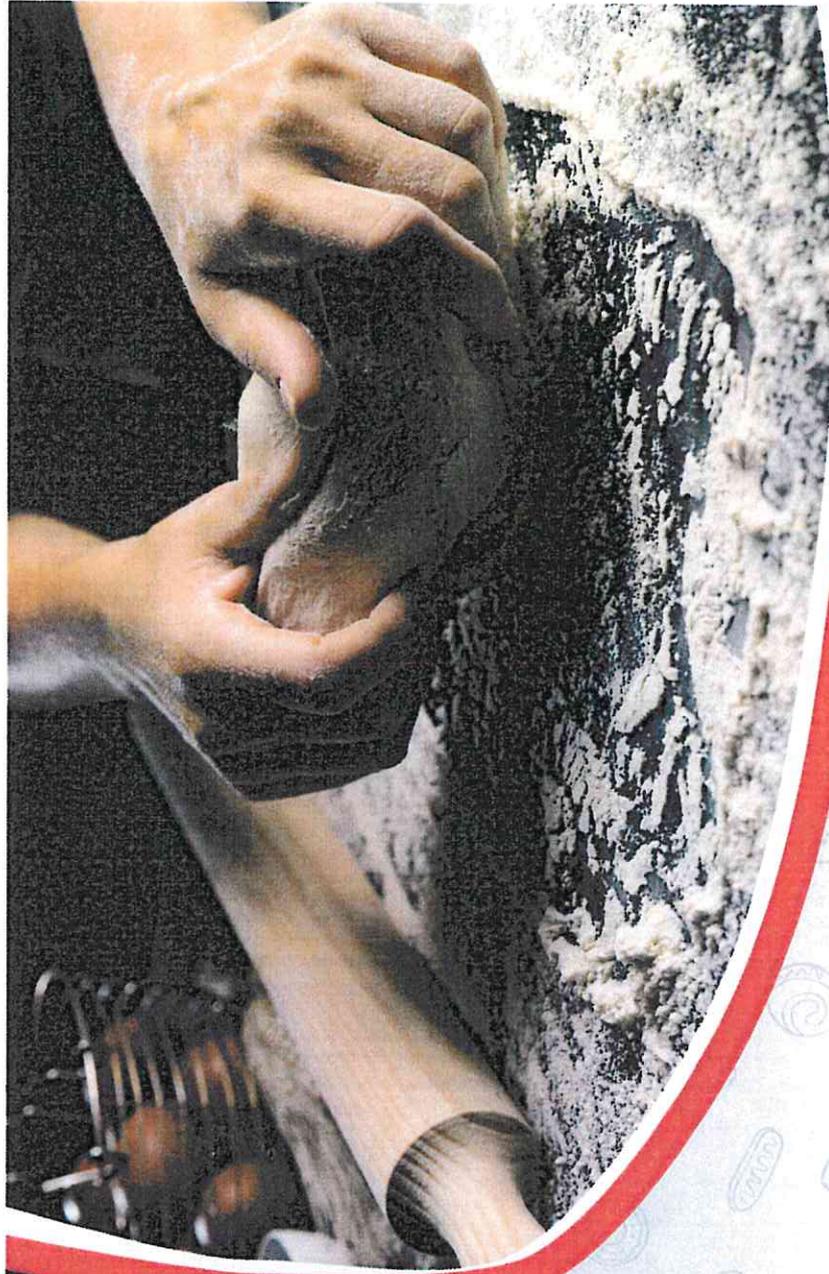
Tutti completamente naturali, che si sposano in un mix sapiente e goloso.

Il segreto della sorprendente bontà del NOSTRO Panettone Artigianale risiede negli ingredienti di elevata qualità.

Come la pregiata vaniglia Bourbon del Madagascar, considerata la migliore al mondo, e altri ingredienti naturali e italiani, come le farine italiane e il burro di alta qualità.

Per l'impasto impieghiamo solo il nostro lievito madre, senza l'aggiunta di altri lieviti e additivi chimici. Senza contare il tempo di lavorazione, lungo e paziente, con oltre 20 ore di lievitazione, e alla lavorazione eseguita praticamente per intero a mano.

Tranne per l'impasto, infatti, tutto il resto della lavorazione, dal taglio alla piratura, alla cottura e al confezionamento, viene fatto a mano, secondo il metodo di preparazione del panettone artigianale.



Franco 1960



Franco 1960

Viale Italia 70/A - Colleciovino (Pe)

tel. 3776916462