

# PANETTONI



 **Nignano**<sup>®</sup>  
PASTICCERIA dal 1920



# PASSIONE E TRADIZIONE 1920



La pasticceria Mignano ha origini antiche, è una di quelle aziende familiari, che si tramanda da generazioni le conoscenze, che mantengono intatti i sapori della tradizione e la lavorazione di ogni prodotto.

Nasce nel 1920 e ancora oggi è un'eccellenza sul territorio campano



# LINEA PANET TONI

Un' immersione nei sapori e  
colori della tradizione napoletana



# PANETTONE CLASSICO



INGREDIENTI  
Frutta candita, uva  
sultanina, mandorle

PANETTONE  
CLASSICO  
SENZA  
CANDITI



INGREDIENTI  
Uva sultanina, mandorle



# PANETTONE AI TRE CIOCCOLATI



INGREDIENTI  
Cioccolato al latte, cioccolato  
fondente, cioccolato bianco

# PANETTONE AMARENA



INGREDIENTI  
Ciliegie amarene



# PANETTONE ALBICOCCA



INGREDIENTI  
Albicocca, cioccolato  
bianco e mandorle



# PANETTONE MELA E CANNELLA



INGREDIENTI  
Cioccolato al latte, mela  
e cannella

# PANETTONE PISTACCHIO



## INGREDIENTI

Cioccolato al latte, cioccolato fondente,  
cioccolato bianco, pistacchio



**PANETTONE  
FRUTTI DI  
BOSCO E  
CIOCCOLATO  
BIANCO**



**INGREDIENTI**  
Cioccolato bianco, frutti di bosco

# PANETTONE LIMONE



INGREDIENTI  
Limone, cioccolato bianco



# PANETTONE CAFFÈ E NOCI



## INGREDIENTI

Caffè, cioccolato al latte, cioccolato  
fondente, cioccolato bianco e noci



**CONTATTACI  
PER INFO E PENOTAZIONI**

*Pinuccia Nignano*