

PANETTONI



 **Nignano**[®]
PASTICCERIA dal 1920

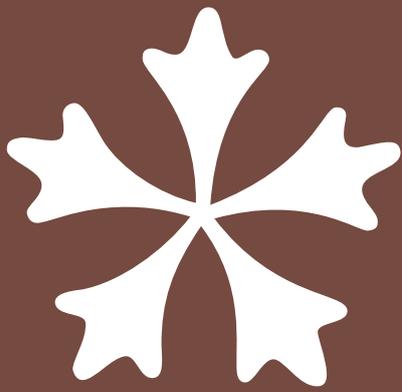


PASSIONE E TRADIZIONE 1920



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**

A large, white, handwritten signature in cursive script, positioned at the bottom of the page.