



Vinolio votre spécialiste du Panettone

Grand'Rue 62, 1530 Payerne
Tél : 079 652 38 00 info@bottega-vinolio.com



Un choix unique de Panettoni

www.bottega-vinolio.com

Catalogue 2023

Panettone Damerino Classico 1 KG CHF 39.50



Le Panettone Damerino Classico est le plus traditionnel des Panettoni Filippi. Ce qui le rend spécial, c'est la douceur naturelle du miel, les raisins secs et la fraîcheur d'agrumes des cubes de zestes d'orange naturellement confits. Le secret des Panettoni Artisanaux de Filippi réside dans la recherche et la sélection minutieuse des matières premières, avec l'ajout de la seule vanille Bourbon de Madagascar.

Panettone sans Fruits Confits 1 KG CHF 39.50



Il s'agit d'une recette Panettone nature sans fruits confits réalisée de manière traditionnelle avec du levain, que la maison Filippi garde jalousement depuis 40 ans.

Pandoro Classique 1 KG 37.50



Le "Pan de oro", Pandoro, appelé ainsi en raison de sa couleur naturelle jaune doré, a une pâte moelleuse et parfumée à base de beurre frais et de gousses de vanille Bourbon.

Panettone au Caramel salé 1 KG CHF 39.50



Un Panettone pour ceux qui apprécient les saveurs intenses! Un produit levé extraordinaire, une pâte légère garnie de morceaux de caramel crémeux. Lorsque le caramel fond dans le four, il pénètre dans les mailles de la pâte, fabriquée à partir de levain et autres ingrédients naturels et sains, ce qui donne une saveur gourmande au palais.

Panettone aux Poires et Chocolat 1 KG CHF 39.50



Produit à partir du mélange habituel de farine, d'œufs, de beurre, de gousses de vanille de Madagascar non traitées et d'un cœur doux et sucré avec de nombreux petits morceaux de poires confites et des pépites de chocolat... un délice !
Les poires sont confites naturellement sans sucre ajouté. Le chocolat est extraordinaire : il est obtenu uniquement à partir des variétés de cacao Criollo et Trinitario, les meilleures qualités sur le marché.

Panettone Orange et Chocolat 1 KG CHF 39.50



Conçu pour ne pas renoncer à la fraîcheur et au parfum des fruits, tout en profitant de la gourmandise du chocolat.
Le Spécial Filippi orange et chocolat est farci d'un mélange des cubes doux et parfumés d'oranges siciliennes naturellement confites et de nombreuses pépites de chocolat noir.

Panettone Citron et Chocolat au Lait 1 KG CHF 39.50



Un Panettone agréablement velouté de couleur jaune citron, la saveur unique du chocolat au lait s'allie élégamment au goût frais des cubes d'écorce de citron confit.

Panettone aux Abricots 1 KG CHF 39.50



Le Panettone aux abricots est fabriqué avec de la farine, des œufs, du beurre, des gousses de vanille non traitées de Madagascar et un cœur doux et sucré composé par des nombreux morceaux d'abricots ainsi quelques ingrédients secrets.

L'ensemble de ces ingrédients donne vie à ce simple mais délicieux Panettone Spécial Filippi.

Panettone aux Marrons 1 KG CHF 39.50



Sans raisins secs ni écorces d'orange confites, mais seulement de nombreux morceaux de marrons glacés coupés à la main.
Un Panettone au goût velouté et naturellement parfumé aux gousses de vanille Bourbon.

Panettone 100% huile d'Olive et Chocolat 1 KG CHF 39.50



Ce Panettone 100% d'huile d'olive extra vierge et 61% de chocolat noir Maranta obtenus à partir de cacao Criollo et Trinitario est totalement exempt de beurre et de dérivés du lait, c'est une gourmandise en douceur et légèreté à l'état pur.

Panettone aux épices 1 KG CHF 39.50



Une pâte obtenue à partir d'ingrédients frais et authentiques toujours présents dans toutes les recettes de la Pasticceria Filippi, naturellement et lentement levée grâce à l'utilisation du levain agrémenté des raisins secs et du miel naturel . Ce Panettone est caractérisé par du gingembre confit et un soupçon d'anis étoilé, de poivre et de cannelle.

Panettone aux Pommes et Cannelle 1 KG CHF 39.50



Dans ce Panettone on retrouve de nombreux morceaux de pommes du Trentino (variété Pink Lady). Produit à partir des ingrédients classiques, comme la farine, les oeufs, le de beurre, la levure naturelle, les raisins secs , la cannelle et la gousses de vanille Bourbon non traitées.

Panettoni Poli “Grappolone” au coeur de crème de Grappa Moscato 750 g 39.90
CHF 37.90 à partir de deux pièces



Le Panettone est un vrai chef d'œuvre artisanal. Pour sa préparation, Il faut compter jusqu'à 3 jours de préparation.
Le Grappolone de Poli est farci avec une crème à la Grappa Poli Moscato et des raisins secs pour
une pâte soyeuse et un goût extraordinaire.
Pour l'accompagner, nous vous conseillons le Moscato d'Asti ou le Prosecco.

Panettone **Sans Gluten Biologique Fraccaro 500 g CHF 32.50**



Doux et délicieux pour vos Fêtes de Noël. Certifié biologique par l'ICEA et inclus dans le registre des produits sans gluten du ministère de la Santé. Nous utilisons principalement de la farine de riz, de la fécule de pomme de terre et de l'amidon de maïs, du beurre, des œufs, des raisins secs et des fruits confits, qui sont tous biologiques.

Les prix s'entendent en CHF, TVA comprise