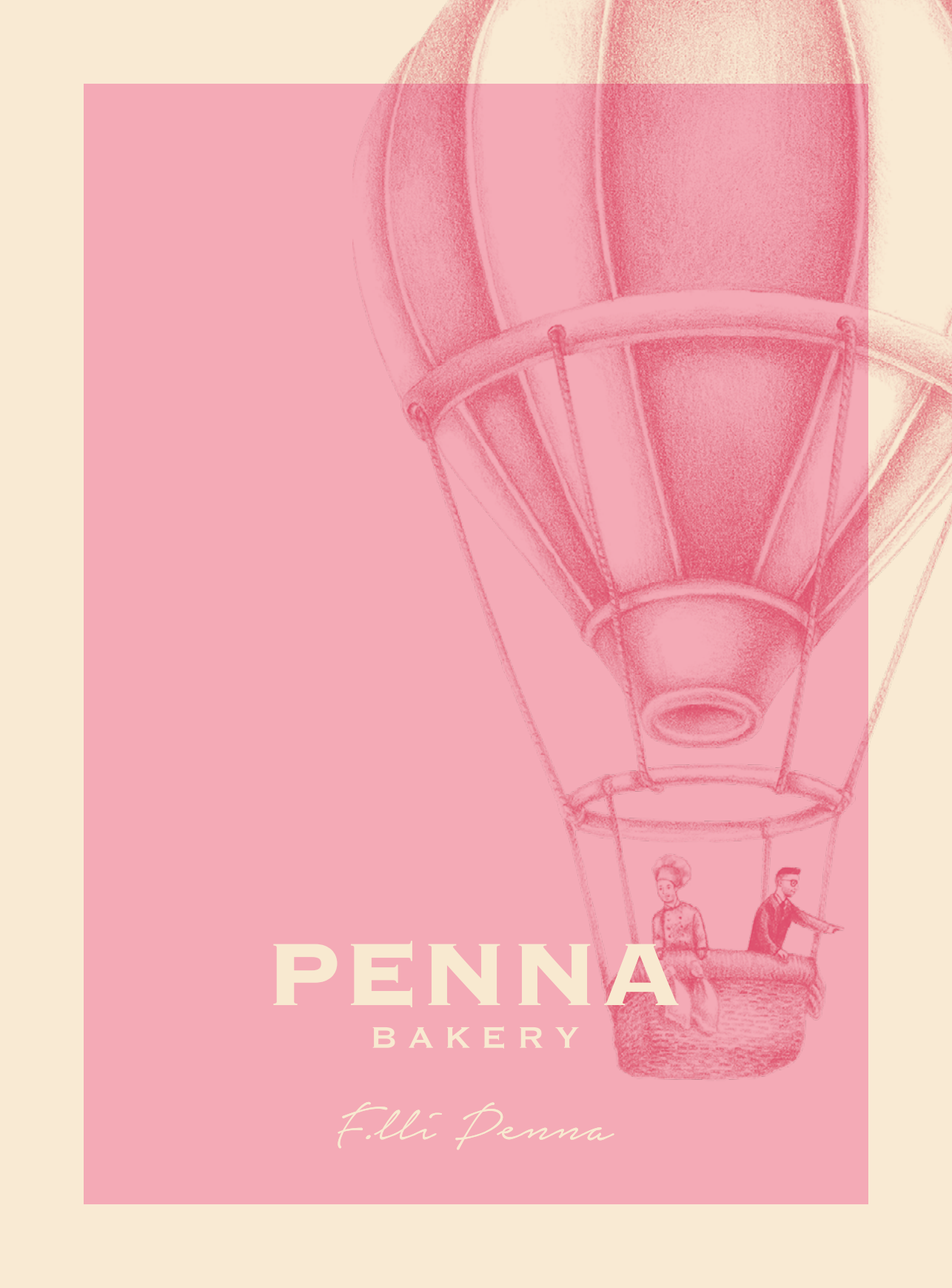




PENNA

BAKERY

F.lli Penna



PENNA
BAKERY

FRATELLI IN PASTICCERIA

BROTHERS IN PASTRY

Siamo i fratelli Penna, la nostra
passione si muove tra Italia,
Londra, America e raccoglie i
migliori ingredienti. Tutto cresce
con il lievito madre, modellato
dalle nostre mani, fino a creare
dolci buoni come una volta.

*We are the brothers Penna, our
passion moves between Italy,
London, America and collects
the best ingredients. Everything
grows with the sourdough,
shaped by our hands, until we
create sweets as good as once.*



PENNA
BAKERY

GLI INGREDIENTI SPECIALI

THE SPECIAL INGREDIENTS



FARINE DI SOLI GRANI ITALIANI
*FLOURS FROM ITALIAN
GRAINS ONLY*



BURRO
BUTTER



MIELE DI ACACIA BIO ITALIANO
*ITALIAN ORGANIC ACACIA
HONEY*



**VANIGLIA DEL
MADAGASCAR**
MADAGASCAR VANILLA



FRUTTA CANDITA
LAVORATA ARTIGIANALMENTE
HANDCRAFTED CANDIED FRUIT



PENNA
BAKERY

I NOSTRI PANETTONI

OUR PANETTONI

Prelibati, ricchi ma digeribili, grazie
alla lunga lievitazione naturale con
lievito madre e all'accurata
selezione delle materie prime.

*Delicious, rich but digestible,
thanks to the long natural
leavening with mother yeast
and the careful selection of
raw materials.*



IL PANETTONE

The Panettone



Gusto Tradizionale, senza canditi. Ci sono sempre il burro, le uova e la farina per l'impasto e la glassa è sempre di mandorle, nocciole e zucchero. L'unica differenza è proprio l'assenza dei canditi, visto che non piacciono a tutti e noi vogliamo che tutti i nostri clienti siano pienamente soddisfatti.

Traditional Flavor, without candied fruits. There's always butter, eggs, and flour for the dough, and the glaze is made of almonds, hazelnuts, and sugar. The only difference is the absence of candied fruits since not everyone likes them and we want all our customers to be fully satisfied.

PANETTONE

TRADIZIONALE

Classic Panettone



La lunga lievitazione naturale con lievito madre e l'accurata selezione delle materie prime lo rendono particolarmente prelibato, ricco ma digeribile. Il suo soffice impasto incontra l'uvetta biologica, l'arancia candita e l'inconfondibile profumo di vaniglia di bourbon del Madagascar. La struttura è estremamente morbida, il gusto elegante ma deciso.

The long natural leavening with sourdough starter and the careful selection of raw materials make it particularly delicious, rich but digestible. Its soft texture meets organic raisins, candied orange and the unmistakable scent of Madagascar bourbon vanilla. The structure is extremely soft, the taste elegant but decisive.

PANETTONE

AI TRE CIOCCOLATI

Triple Chocolate Panettone



Un panettone per i più curiosi e per chi ama osare. Farcito con cioccolato bianco al latte e fondente presenta una struttura soffice e una dolcezza bilanciata. È altamente digeribile, grazie alla lunga lievitazione e all'utilizzo di materie prime di ottima qualità

For the curious ones and for those who love to dare. Stuffed with white, milk and dark chocolate, it has a soft texture and balanced sweetness. It is highly digestible, thanks to the long leavening and the use of high quality raw materials.

PANETTONE

CIOCCOLATO BIANCO & AMARENA

White Chocolate and Black Cherry Panettone



Il Panettone cioccolato bianco e amarena è fatto con solo lievito madre ed è farcito con Cioccolato Ivoire Valrhona 35%, morbido e vanigliato e amarena di Cantiano. La struttura è molto soffice e il gusto sposa il palato dei più golosi.

The white chocolate and black cherry Panettone is made with sourdough starter only and is filled with 35% Ivoire Valrhona chocolate, soft and vanilla and Cantiano black cherry. The texture is very soft and the taste marries the glutton palates.

PANETTONE

MULTICEREALI FICHI E NOCI

Multigrain Figs and Nuts Panettone



Il panettone ai multicereali con fichi e noci, rigorosamente italiani, ha una lunga e lenta lievitazione con solo lievito madre. Dal gusto rustico, grazie alle farine di grani italiani selezionate e macinate a pietra, presenta una struttura soffice e un contenuto ricco di fibre e nutrienti.

The strictly Italian multigrain panettone with figs and walnuts has a long and slow leavening with sourdough starter only. With a rustic taste, thanks to the selected and stone-ground Italian wheat flours, it has a soft structure and a content rich in fibre and nutrients.

PANETTONE

ALBICOCCA E CIOCCOLATO

Apricot and Chocolate Panettone



Il Panettone Albicocca e cioccolato ha una doppia lievitazione ed è fatto con lievito madre. È stato ideato con un innovativo impasto al cioccolato e farcito da squisite albicocche candite. La delicatezza dell'albicocca si sposa con il gusto intenso del cioccolato.

The Apricot and Chocolate Panettone has a double leavening and is made with sourdough. It is created with an innovative chocolate dough and filled with delicious candied apricots.

PANETTONE

PISTACCHIO

Pistachio Panettone



Un connubio di gusto e sofficità da far spiccare il volo. Fatta con solo lievito madre, crema spalmabile al pistacchio in sac a poche e guarnizione di cioccolato bianco. È altamente digeribile grazie alla lunga lievitazione e all'utilizzo di materie prime di ottima qualità.

A combination of taste and softness to make you take flight. Made with only sourdough, pistachio cream spread with a pastry bag and garnished with white chocolate. It is highly digestible thanks to the long leavening and the use of high-quality raw materials.

PANETTONE

RUM & CIOCCOLATO

Rum and Dark Chocolate Panettone



Il Panettone Rum e Cioccolato fondente è fatto con lievito madre a doppia lievitazione. Farcito con gocce di cioccolato fondente 75% e inebriato da sciroppo alcolico al Rum. L'incontro tra il gusto deciso del cioccolato fondente e l'aroma verace del Rum sa stupire anche i palati più esigenti.

The Rum and Dark Chocolate Panettone is made with sourdough and double leavening. Filled with drops of dark chocolate 75% and inebriated by rum alcoholic syrup. The mixture between the strong taste of dark chocolate and the true aroma of rum can amaze even the most demanding palates.

PANETTONE

CARAMELLO S'ALATO

Salted Caramel Panettone



Il panettone al Caramello Salato è fatto solo con lievito madre ed è arricchita di delizioso caramello salato. La struttura è molto soffice grazie alla lenta lievitazione. È un panettone dal sapore equilibrato grazie al connubio tra il dolce del caramello e del cioccolato: un capolavoro di equilibrata dolcezza.

The Salted Caramel Panettone is made only with sourdough and enriched with delicious salted caramel. The texture is very soft thanks to the slow rising process. It is a panettone with a balanced flavor, thanks to the combination of the sweetness of caramel and chocolate: a masterpiece of balanced sweetness.

PANETTONE

CAFFÈ E CIOCCOLATO

Coffee and Chocolate Panettone



Il sapore intenso del caffè Arabica 100% sposa un cioccolato equatoriale fondente altamente selezionato per un panettone soffice, ricco di gusto ed energia, altamente digeribile grazie alla lenta lievitazione con lievito madre.

The intense flavour of 100% Arabica coffee pairs well with a highly selected dark equatorial chocolate for a soft panettone, rich in taste, energy and highly digestible thanks to the slow leavening with sourdough starter.



Penna Bakery - Fratelli in Pasticceria
Santa Maria di Leuca (LE)
M. info@pennabakery.it - T. +39 349 392 5058

© 2023 Penna Bakery
Tenuta Montiro Srl - P.IVA e C.F. 03621200751

www.pennabakery.it

