

# LE BONERIE

LIEVITATI ARTIGIANALI DI SICILIA



**Panettoni  
artigianali**

lavorati a mano



# LE BONERIE

LIEVITATI ARTIGIANALI DI SICILIA

**Le Bonerie** nasce a Montelepre, piccolo paese situato nella provincia di Palermo, dove la genuinità dell'isola si vede e si sente nelle persone e nelle cose. I nostri valori sono radicati nella tradizione, **riproponendo le ricette classiche**.

La nostra arte consiste nel creare, conservando le materie prime integre, rispettando qualità e profumi, che solo la natura può fornire e solo la lavorazione artigianale può preservare.

Il nostro processo di lavorazione consente la tutela delle **qualità organolettiche**; inoltre, il sapiente bilanciamento della temperatura di lavorazione e dell'umidità, permette di avere un prodotto che si conserva morbido e fragrante nel tempo.

*Le Bonerie was born in Montelepre, a small town in the province of Palermo, where the genuinity of the island can be seen and feel in the people and things. Our values are rooted in tradition, proposed the classic recipes.*

*The art of confectionery consists exactly in creating high quality pastries whilst conserving the ingredients, respecting quality and fragrances which can only be provided by natural ingredients and preserved by artisanal preparation.*

*Our production process an effort to preserve the organoleptic properties of our ingredients. In addition, by skillfully balancing temperature and humidity, we ensure that our products remain soft and fragrant overtime.*



# I PREGIATI LE BONERIE

LIEVITATI ARTIGIANALI DI SICILIA

Bisogna sempre saper riconoscere **le eccellenze!** Ma per realizzarle occorre saper ben operare e su questo la nostra azienda non ha rivali!

Così i nostri **lievitati di Sicilia** sono il risultato di una lunga lavorazione con l'ausilio del centenario Lievito Madre che, nonostante sia un composto ottenuto dalla fermentazione di acqua, farina e batteri, risulta essere essenziale per la realizzazione di un prodotto senza eguali!

Ogni fase ha la sua fondamentale importanza nel **metodo Morandin** che da noi viene minuziosamente seguito, ma la giusta attenzione deve essere rivolta alle mani fatate di chi accuratamente è partecipe in ogni momento della trasformazione del prodotto.

*Excellence must always be recognised! But, in order to realise them, one must know how to make them and on this our company is unrivalled!*

*Our Sicilian leavened products are the result of a long process with the help of the centuries-old mother yeast, which, despite being a compound obtained from the fermentation of water, flour and bacteria, is essential for the creation of a product without equal!*

*Each phase has its own fundamental importance in the Morandin method that is meticulously followed by us, but the right attention must be paid to the fairy hands of those who carefully participate in every moment of the product's transformation.*





Il processo di **lavorazione inizia 72 ore** prima del suo definitivo incarto, tempistica durante la quale le materie prime rivestono un ruolo importante per dare un gusto che inebria i sensi.

**Prodotti pregiati** come la farina “00” Petra, il tuorlo biologico, il cioccolato di Modica, le scorze d’arancia candite, il pistacchio e le mandorle di Sicilia non fanno altro che sprigionare un profumo che ci avvolge rendendoci sempre più consapevoli dell’eccellenza dei nostri prodotti.

Che dire? Non vi resta che provare, perché gli occhi non son capaci, alle volte, di raccontare la bontà dei prodotti, quindi lasciamo al gusto descriverci quanto sia ottimo il nostro lievitato.

*The process begins 72 hours before wrapping, a time frame during which the raw materials used play an important role in providing a taste that inebriates the senses.*

*Fine raw materials such as Petra ‘00’ flour, organic eggs, Modica chocolate, Sicilian candied orange peels, pistachios and almonds release a fragrance that envelops us, making us ever more aware of the excellence of our products.*

*What can we say? All that you have to do is try them because sometimes, eyes are not capable of telling the goodness of products, so let us leave it to the taste to describe how excellent our leavened products are.*

# Panettone artigianale

lavorato a mano

I PREGIATI  
**LE BONERIE**  
LIEVITATI ARTIGIANALI DI SICILIA



LIEVITATO NATURALMENTE  
LAVORAZIONE  
**72H**  
CON LENTAZIONE

## Classico

*con arance semi-candite di Sicilia e bacche di vaniglia*

Panettone classico artigianale fatto con farina di altissima qualità, lievito madre, tuorli d'uovo, burro fresco di latteria, uva sultanina bionda, cedro e cubetti di arancia semi candita pregiata, lievitazione naturale, che non stressa il prodotto, spezzatura e pirlatura dell'impasto rigorosamente "a mano". Cottura omogenea con l'ausilio di forni rotor, rendono il panettone leggero al gusto e artigianale nella forma.

**Traditional** *with Sicilian partly-candied oranges and vanilla pods*

*Classic artisan panettone made with flour of the highest quality, sourdough, egg yolks, fresh dairy butter, blonde sultana raisins, and finely chopped semi-sweet candied oranges and cedar. All of our Panettone are hand kneaded, allowing the Panettone to rise naturally without stressing the leavening of the dough. Our Panettone is cooked homogeneously with the aid of rotating ovens, making the panettone light to the taste and artisanal in shape.*

PRODOTTO PRODUCT	CODICE CODE	PESO NETTO NET WEIGHT	PZ / CRT PIECES FOR BOX	COD.EAN
PANETTONE CLASSICO	PAN0107	1000 g	6	8053736022848
PANETTONE CLASSICO	PAN0111	750 g	6	8053736022886

# Panettone artigianale

lavorato a mano

I PREGIATI  
**LE BONERIE**  
LIEVITATI ARTIGIANALI DI SICILIA



LIEVITATO NATURALMENTE  
LAVORAZIONE  
**72H**  
CON LENTAZIONE

## Mandorlato di Sicilia

*con arance candite isolate e crema di mandorle spalmabile*

Premiati dal vostro consenso ci sentiamo obbligati a stupirvi, presentandovi il nostro panettone Mandorlato per eccellenza, ricoperto uniformemente da glassa di granella di zucchero e Mandorle. Ci distinguiamo con orgoglio, grazie alle tre lunghissime lievitazioni, per 72 ore di lavorazione, in seguito all'uso del lievito madre centenario, che rende il nostro panettone morbido, digeribile, profumato e molto godurioso, poiché impreziosito da cubetti d'arancia semi candita al suo interno. All'interno troverete una sac a poche di crema di mandorle da spalmare.

**Almond of Sicily** *with Sicilian candied oranges and almonds spreadable cream*

*Rewarded by your consent, we feel obliged to amaze you by presenting our Almond Panettone par excellence, uniformly covered with a glaze of granulated sugar and almonds. We proudly distinguish ourselves, thanks to the three very long leavenings, for 72 hours of processing, following the use of the centenary mother yeast, which makes our panettone soft, digestible, fragrant and very enjoyable, since it is embellished with semi-candied orange cubes inside. Inside you will find a sac a poche of almonds spreadable cream.*

PRODOTTO PRODUCT	CODICE CODE	PESO NETTO NET WEIGHT	PZ / CRT PIECES FOR BOX	COD.EAN
PANETTONE MANDORLATO DI SICILIA	PAN0108	1000 g	6	8053736022855
PANETTONE MANDORLATO DI SICILIA	PAN0112	750 g	6	8053736022893

# Panettone artigianale

lavorato a mano

I PREGIATI  
**LE BONERIE**  
LIEVITATI ARTIGIANALI DI SICILIA



LIEVITATO NATURALMENTE  
LAVORAZIONE  
**72H**  
CON LENTIZZA

## Cioccolato di Modica IGP

*fondente al 70%, con crema al cioccolato spalmabile*

Un'esclusiva scatola regalo contiene e custodisce il nostro Panettone artigianale con cioccolato di Modica IGP. Goloso all'aspetto e nel gusto, è glassato con cioccolato fondente, non contiene canditi ed è ricoperto di pepite di cioccolato di Modica IGP. Preparato a mano in Sicilia con amore e con la cura che richiedono le cose più buone e pregiate: 72 ore di lavorazione e attentissima selezione di ogni materia prima, garantiscono gusto e fragranza unici ai panettoni realizzati secondo antica ricetta tradizionale. All'interno troverete una sac a poche di crema di cioccolato da spalmare.

### Modica Chocolate PGI 70% dark, with chocolate spreadable cream

An exclusive gift box contains and preserves our handcrafted Panettone with Modica IGP chocolate. Delicious in appearance and taste, it is glazed with dark chocolate, contains no candied fruit and is covered with nuggets of Modica IGP chocolate. Handmade in Sicily with love and the care that the finest and most precious things require: 72 hours of processing and careful selection of each raw material guarantee unique taste and fragrance to panettone made according to an ancient traditional recipe. Inside you will find a sac a poche of chocolate spreadable cream.

PRODOTTO PRODUCT	CODICE CODE	PESO NETTO NET WEIGHT	PZ / CRT PIECES FOR BOX	COD.EAN
PANETTONE CIOCCOLATO DI MODICA	PAN0109	1000 g	6	8053736022862
PANETTONE CIOCCOLATO DI MODICA	PAN0113	750 g	6	8053736022909

# Panettone artigianale

lavorato a mano

I PREGIATI  
**LE BONERIE**  
LIEVITATI ARTIGIANALI DI SICILIA



LIEVITATO NATURALMENTE  
LAVORAZIONE  
**72H**  
CON LENTAZZA

## Pistacchio di Sicilia con crema spalmabile

Gusto delicato ed inconfondibile, merito del suo impasto lievitato a lungo, con lievito madre rinfrescato giornalmente. La copertura esterna al pistacchio, arricchita da granella di pistacchi tostati, lo completano rendendolo goloso. Inoltre è accompagnato da una sac a poche di crema al pistacchio da spalmare a piacimento su ogni fetta. Cottura omogenea con all'ausilio di forni rotori, spezzatura e pirlatura dell' impasto rigorosamente "a mano", rendono il panettone leggero al gusto e artigianale nella forma.

### Pistachio of Sicily with spreadable cream

*Delicate and unmistakable taste, thanks to its dough, delicately leavened for a long period of time, refreshing the mother yeast daily. The external pistachio coating, enriched with grains of toasted pistachios, complete it making it delicately delicious. It is also accompanied by a sac a poche of gr. 200 of pistachio cream to spread as desired on each slice. All of our Panettone are hand kneaded, allowing the Panettone to rise naturally without stressing the leavening of the dough. Our Panettone is cooked homogeneously with the aid of rotating ovens, making the panettone light to the taste and artisanal in shape.*

PRODOTTO PRODUCT	CODICE CODE	PESO NETTO NET WEIGHT	PZ / CRT PIECES FOR BOX	COD.EAN
PANETTONE PISTACCHIO DI SICILIA	PAN0110	1000 g	6	8053736022879
PANETTONE PISTACCHIO DI SICILIA	PAN0114	750 g	6	8053736022916





# LE MAIOLICHE

Panettone artigianale di Sicilia



La linea di panettoni “**Le Maioliche**” de Le Bonerie si ispira alla tradizione siciliana sia nel gusto che nella confezione.

I nostri panettoni **sono incartati a mano** in un pack esclusivo che raffigura elementi classici delle maioliche siciliane, con colori vividi ed espressivi. Utilizziamo solo materie prime di alta qualità tipicamente siciliani, scelti con cura per esaltare il sapore di ciascun lievitato. Dall’arancia semicandita, al pistacchio, fino al cioccolato di Modica, tutto il gusto dell’arte dolciaria di Sicilia.

*Le Bonerie’s ‘Maioliche’ is inspired by Sicilian tradition in both taste and packaging. Our panettoni are hand-wrapped in an exclusive pack that depicts classic elements of Sicilian majolice with vivid and expressive colours.*

*We use only typically Sicilian high quality raw materials, selected with care to enhance the flavour of each leavened product. From semi-candied orange, to pistachio, to Modica chocolate, all the taste of the confectionery art of Sicily.*



DI BOSCO

LE BONERIE

handcrafted pasticcini  
LE BONERIE

CLASSICO  
UVETTA ARANCIA E CEDRO

LE BONERIE

MANDORLATO  
DI SICILIA

LE BONERIE

PERA E CIOCCOLATO  
CIOCCOLATO FONDENTE 75%

LE BONERIE

CIOCCOLATO  
FONDENTE 75%

handcrafted pasticcini  
MADE IN SICILY  
LE BONERIE

PANDORATO  
DI SICILIA

LE BONERIE



## CLASSICO

UVETTA ARANCIA E CEDRO

Panettone tradizionale farcito con uva sultanina, cedro e cubetti di arancia semicandita. Confezionato a mano

*Bakery cake filled with raisins, cedar and semi-candied orange. Hand-wrapped.*

PRODOTTO PRODUCT	CODICE CODE	PESO NETTO NET WEIGHT	PZ / CRT PIECES FOR BOX	COD.EAN
<b>Panettone / Bakery Cake</b>				
<b>Classico Milano Basso / Classic Low Milan</b>	<b>PAN0003</b>	<b>1000 g</b>	<b>6</b>	<b>8053736020684</b>
<b>Classico Milano Basso / Classic Low Milan</b>	<b>PAN0024</b>	<b>750 g</b>	<b>6</b>	<b>8053736021322</b>
<b>Classico Milano Basso / Classic Low Milan</b>	<b>PAN0036</b>	<b>500 g</b>	<b>6</b>	<b>8053736021506</b>



## MAGNUM

---

PRODOTTO PRODUCT	CODICE CODE	DESO NETTO NET WEIGHT	COD.EAN
Magnum	PAN0091	2500 g	8053736022640
Magnum	PAN0079	3000 g	8053736022053
Magnum	PAN0092	5000 g	8053736022657
Magnum	PAN0116	10000 g	8053736022930

---



## PISTACCHIO

CON CREMA DI PISTACCHIO DI SICILIA SPALMABILE

Gusto inconfondibile merito del suo impasto lievitato a lungo, la copertura esterna al pistacchio lo completano rendendolo goloso. Accompagnato da una sac a poche di crema al pistacchio da spalmare a piacimento su ogni fetta. Confezionato a mano.

*Unmistakable taste, thanks to its dough leavened for a long time. The external pistachio coating, complete it making it greedy. It is also accompanied by a sac a poche of pistachio cream to spread as desired on each slice. Hand-wrapped.*

PRODOTTO PRODUCT	CODICE CODE	PESO NETTO NET WEIGHT	PZ / CRT PIECES FOR BOX	COD.EAN
<b>Panettone / Bakery Cake</b>				
<b>Pistacchio / Pistachio</b>	<b>PAN0038</b>	<b>1000 g</b>	<b>6</b>	<b>8053736020707</b>
<b>Pistacchio / Pistachio</b>	<b>PAN0026</b>	<b>750 g</b>	<b>6</b>	<b>8053736021346</b>



## MANDORLATO DI SICILIA

Panettone Mandorlato ricoperto uniformemente da una glassa di granella di zucchero e mandorle, impreziosito da cubetti d'arancia semi-candita al suo interno. Confezionato a mano.

*We present our Almond Bakery cake "Panettone", uniformly covered with a glaze of granulated sugar and almonds, it is embellished with semi-candied orange cubes inside. Hand-wrapped.*

PRODOTTO PRODUCT	CODICE CODE	PESO NETTO NET WEIGHT	PZ / CRT PIECES FOR BOX	COD.EAN
<b>Panettone / Bakery Cake</b>				
<b>Mandorlato / Almond</b>	<b>PAN0005</b>	<b>1000 g</b>	<b>6</b>	<b>8053736020691</b>
<b>Mandorlato/ Almond</b>	<b>PAN0025</b>	<b>750 g</b>	<b>6</b>	<b>8053736021339</b>



## PANDORATO DI SICILIA

Panettone vuoto senza farcitura fatto con farina di altissima qualità, lievito madre, tuorli d'uovo e burro fresco di latteria. Contiene una bustina di zucchero a velo. Confezionato a mano.

*Bakery cake empty without filling, made with flour of the highest quality, sourdough, egg yolks, fresh dairy butter. Contain pack of icing sugar. Hand-wrapped.*

PRODOTTO PRODUCT	CODICE CODE	PESO NETTO NET WEIGHT	PZ / CRT PIECES FOR BOX	COD.EAN
<b>Panettone / Bakery Cake</b>				
<b>Pandorato / Empty Panettone</b>	<b>PAN0051</b>	<b>1000 g</b>	<b>6</b>	<b>8053736021957</b>
<b>Pandorato / Empty Panettone</b>	<b>PAN0071</b>	<b>750 g</b>	<b>6</b>	<b>8053736022022</b>



## GASTRONOMICO

DA FARCIRE DOLCE E SALATO

Alto, soffice, fragrante, profumato, ideale per essere farcito a piacere, sia salato che dolce. Confezionato a mano.

*Tall, soft, fragrant, perfumed, ideal to be filled as you like, both salty and sweet. Hand-wrapped.*

PRODOTTO PRODUCT	CODICE CODE	PESO NETTO NET WEIGHT	PZ / CRT PIECES FOR BOX	COD.EAN
<b>Panettone / Bakery Cake</b>				
<b>Gastronomico / Gastronomic</b>	<b>PAN0007</b>	<b>750 g</b>	<b>6</b>	<b>8053736020851</b>





## GRAN GIANDUIA

NOCCIOLE PIEMONTESE E CON CREMA DI GIANDUIA SPALMABILE

Impasto soffice fatto con farina di altissima qualità, lievito madre e arricchito da pezzi di cioccolato al latte. Esteriormente glassato con cioccolato al latte e ricoperto da nocciole. A parte una sac a poche di crema gianduja da spalmare a piacere. Confezionato a mano.

*Soft dough, made with high quality flour, sourdough, enriched with pieces of milk chocolate. Outwardly glazed with milk chocolate, covered with hazelnuts. It also comes sac a poche bag of gianduja cream to spread as desired. Hand-wrapped.*

PRODOTTO PRODUCT	CODICE CODE	PESO NETTO NET WEIGHT	PZ / CRT PIECES FOR BOX	COD.EAN
<b>Panettone / Bakery Cake</b>				
<b>Gran Gianduja / Great Hazelnut</b>	<b>PAN0043</b>	<b>1000 g</b>	<b>6</b>	<b>8053736021889</b>





## CIOCCOLATO FONDENTE

Panettone total black dal gusto intenso con impasto al cioccolato, pezzi di fondente e glassa al cioccolato nero. Confezionato a mano.

*Bakery cake "Panettone" total black with an intense taste with chocolate dough, pieces of dark chocolate, and black chocolate icing on the outside. Hand-wrapped.*

PRODOTTO PRODUCT	CODICE CODE	PESO NETTO NET WEIGHT	PZ / CRT PIECES FOR BOX	COD.EAN
<b>Panettone / Bakery Cake</b>				
<b>Ciocolate / Chocolate</b>	<b>PAN0006</b>	<b>1000 g</b>	<b>6</b>	<b>8053736020714</b>
<b>Ciocolate / Chocolate</b>	<b>PAN0027</b>	<b>750 g</b>	<b>6</b>	<b>8053736021353</b>



## FRUTTI DI BOSCO

Panettone farcito con frutti di bosco semi-canditi e copertura di cioccolato al gusto frutti di bosco. Confezionato a mano.

*Bakery cake "Panettone" filled with semi-candied berries; covered with wild berries-flavoured chocolate. Hand-wrapped.*

PRODOTTO PRODUCT	CODICE CODE	PESO NETTO NET WEIGHT	PZ / CRT PIECES FOR BOX	COD.EAN
<b>Panettone / Bakery Cake</b>				
<b>Frutti di bosco / Wild berries</b>	<b>PAN0004</b>	<b>1000 g</b>	<b>6</b>	<b>8053736020721</b>
<b>Frutti di bosco / Wild berries</b>	<b>PAN0029</b>	<b>750 g</b>	<b>6</b>	<b>8053736021377</b>



## PERA E CIOCCOLATO

CIOCCOLATO FONDENTE

Panettone farcito con cubetti di pera semi-candita e pezzi di cioccolato fondente. Ricoperto da glassa al cioccolato fondente. Confezionato a mano.

*Bakery cake "Panettone" filled with semi-candied pear cubes and dark chocolate. Covered with icing dark chocolate. Hand-wrapped.*

PRODOTTO PRODUCT	CODICE CODE	PESO NETTO NET WEIGHT	PZ / CRT PIECES FOR BOX	COD.EAN
<b>Panettone / Bakery Cake</b>				
<b>Pera e cioccolato / Pear and Chocolate</b>	<b>PAN0023</b>	<b>1000 g</b>	<b>6</b>	<b>8053736021858</b>
<b>Pera e cioccolato / Pear and Chocolate</b>	<b>PAN0028</b>	<b>750 g</b>	<b>6</b>	<b>8053736021360</b>



## ALBICOCCA E CIOCCOLATO BIANCO

Panettone farcito con cubetti di albicocca semi-candita e pezzi di cioccolato bianco. Ricoperto da glassa al cioccolato bianco. Confezionato a mano.

*Bakery cake "Panettone" filled with cubes of semi-candied apricot and pieces of white chocolate. Covered in white chocolate icing. Hand-wrapped.*

PRODOTTO PRODUCT	CODICE CODE	PESO NETTO NET WEIGHT	PZ / CRT PIECES FOR BOX	COD.EAN
<b>Panettone / Bakery Cake</b>				
<b>Albicocca e cioccolato bianco / Apricot and white Chocolate</b>	<b>PAN0039</b>	<b>1000 g</b>	<b>6</b>	<b>8053736021940</b>
<b>Albicocca e cioccolato bianco / Apricot and white Chocolate</b>	<b>PAN0076</b>	<b>750 g</b>	<b>6</b>	<b>8053736022091</b>



## SENZA GLUTINE E LATTOSIO

Dolce artigianale realizzato con arancia semi candita o gocce di cioccolato, tutti prodotti di altissima qualità rigorosamente senza glutine e senza lattosio. Confezionato a mano

*Handmade dessert with semi-candied orange or chocolate chips, all top-quality products that are strictly gluten- and lactose-free. Hand-wrapped.*

PRODOTTO PRODUCT	CODICE CODE	PESO NETTO NET WEIGHT	DZ / CRT PIECES FOR BOX	COD.EAN
<b>Panettone Salato / Savory panettone</b>	<b>PAN0093</b>	550 g	24	8053736022701



## PANETTONE SALATO

Sapori unici del territorio siciliano, riconosciuti in tutto il mondo come: pomodori secchi, capperi e acciughe, sono gli ingredienti che caratterizzano il nostro panettone salato. Un'esplosione di sicilianità!

*Unique flavors of the Sicilian territory, recognized all over the world as: dried tomatoes, capers, anchovies, which on the palate are a purely Sicilian explosion!*

PRODOTTO PRODUCT	CODICE CODE	PESO NETTO NET WEIGHT	DZ / CRT PIECES FOR BOX	COD.EAN
<b>Panettone Salato / Savory panettone</b>	<b>PAN0050</b>	<b>750 g</b>	<b>8</b>	<b>8053736021964</b>
<b>Panettone salato / Savory panettone</b>	<b>PAN0059</b>	<b>500 g</b>	<b>8</b>	<b>8053736021797</b>





## TRADIZIONALE

Scatola regalo con Panettone Classico 1000gr, Croccante al pistacchio, praline di mandorle, arachidi pralinate, canestrelli al burro, marmellata agli agrumi, bottiglia di Prosecco o Spumante, cioccolatini. Confezionato a mano.

*Gift box with Classic Panettone 1000gr, pistachio nougats, almond pralines, praline peanuts, butter cookies, bottle of sprakling wine or Prosecco, fruit jam chocolates. Hand-wrapped.*

PRODOTTO PRODUCT	CODICE CODE	DZ / CRT PIECES FOR BOX	COD.EAN
<b>Panettone / Bakery Cake</b>			
<b>Strenna Tradizionale / Traditional gift</b>	<b>STR001</b>	2	8053736022688



## CIOCCOLATO

Scatola regalo con Panettone al Cioccolato, due tavolette di cioccolato, biscotti di frolla al cioccolato, scorzette d'arancia al cioccolato prodotte artigianalmente dal nostro laboratorio e un liquore al cioccolato. Confezionato a mano.

*Gift box, with Chocolate Panettone, two bars of chocolate, chocolate shortbread cookies, chocolate orange peel "handcrafted in our laboratory" and chocolate liqueur. Hand-wrapped.*

PRODOTTO PRODUCT	CODICE CODE	DZ / CRT PIECES FOR BOX	COD.EAN
<b>Panettone / Bakery Cake</b>			
<b>Strenna Cioccolato / Cioccolato gift</b>	<b>STR002</b>	2	8053736022695

# IL PANDORO

artigianale di Sicilia



## PANDORO CLASSICO

Impasto con tuorlo d'uovo e burro. Contiene una bustina di zucchero a velo.

*Dough whit egg yolk and butter. Its contains a pack of icing sugar.*

**LE  
BONERIE**  
LIEVITATI ARTIGIANALI DI SICILIA

PRODOTTO PRODUCT	CODICE CODE	PESO NETTO NET WEIGHT	PZ / CRT PIECES FOR BOX	COD.EAN
Pandoro Classico	PAN0008	1000 g	6	8053736020868
Pandoro Classico	PAN0115	750 g	6	8053736022923



# LE BONERIE

LIEVITATI ARTIGIANALI DI SICILIA

**Chicco Tondo s.r.l**

Sede: Via Nicolò Toscano, 2 - 91016 Erice (TP)

Laboratorio: Via Circonvallazione, 21/A e 25 - 90040 Montelepre (PA)

+39 091 76 69 002 / +39 091 92 96 551

amministrazione@chiccotondo.it