Tonitto 1939 lancia il panettone artigianale con gelato al cioccolato

mockup-panettone-a6f2a83a

Una novità per il Natale 2020 targata Tonitto 1939. La storica azienda ligure, di proprietà della famiglia Dovo da tre generazioni, ha scelto di realizzare il tipico dolce natalizio in chiave moderna. Nasce infatti il panettone artigianale con gelato al cioccolato prodotto in partnership con Altromercato, la principale realtà di Commercio Equo e Solidale in Italia, che fornisce zucchero equosolidale.

Il panettone con gelato al cioccolato è un prodotto Made in Italy, fatto a mano con ingredienti di alta qualità e realizzato con classico gelato italiano e finissimo cioccolato. Fatto con uova e latte freschi, lievito naturale e zucchero, al suo interno sono presenti uva sultanina, scorze di agrumi canditi (arance e cedro). Con questa scelta di creare un panettone col gelato Tonitto 1939 conferma la volontà di aggiungere più declinazioni legate al piacere. Perché il piacere inteso come gustare un buon gelato non si ferma esclusivamente alla stagione calda, ma prosegue durante tutto l'anno per essere declinato in maniera differente intercettando nuove categorie.

«Da tre generazioni ricerchiamo l'eccellenza nel creare gelati italiani di qualità.Il nostro impegno inizia dalle materie prime e prosegue con innovazione costante, per regalare a tutti un momento unico di felicità - sottolinea **Luca Dovo**, AD Tonitto 1939. *Abbiamo puntato su questo prodotto anche per provare a destagionalizzare il gelato, sempre legato alla stagione calda, mantenendo comunque la tradizione del Natale».*

Nella maggior parte dei prodotti Tonitto, così come nel panettone col gelato al cioccolato, è inoltre presente la "cleanlabel" che dichiara come quest'ultimi siano realizzati con l'utilizzo di ingredienti naturali. Inoltre questo dolce natalizio, come tutti quelli realizzati all'interno dello stabilimento di Campi a Genova, viene realizzato attraverso l'utilizzo di energia solare.