Cristiano Tomei e Molino Grassi, arriva l’Imbuto Box Panettone Edition

limbuto-box-panettone-edition-dscf3150-f63ac9f2

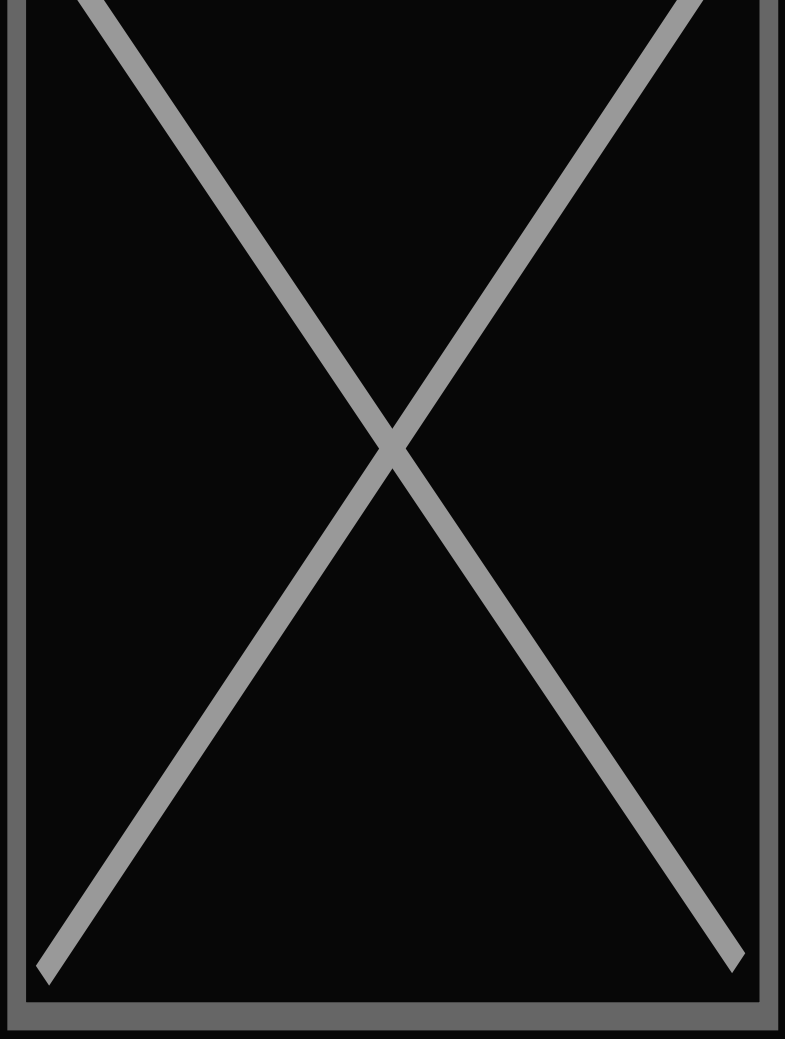
“Per cucinare piatti di grande qualità è necessario lavorare con ingredienti di altrettanta qualità”: è il motto dello chef **Cristiano Tomei**. Dall’incontro tra lo chef e **Molino Grassi** nasce una collaborazione sul tema della **panificazione** che mette al centro la qualità della materia prima, la farina in questo caso, per andare a proporre prodotti da forno genuini non solo di altissima qualità ma soprattutto in grado di emozionare.

In occasione del Natale 2020 nasce l’**Imbuto Box Panettone Edition** creata in collaborazione con Molino Grassi e chiamata come il ristorante dello chef Tomei “L’imbuto” a Lucca. Dal pane al panettone il passo è quindi breve; Cristiano Tomei ha deciso di mettersi alla prova realizzando il dolce natalizio per antonomasia: il Panettone. Tra gli ingredienti utilizzati la **Farina Panettone** della Linea di Pasticceria Molino Grassi.

Il panettone da 1 kg è contenuto nell’Imbuto Box che contiene il **lievitato dello chef** ma non solo: **la ricetta, le istruzioni e un sacchetto di Farina Panettone da 1 kg** da usare per cimentarsi nella produzione home made del dolce in un piacevole gioco di condivisione con la propria famiglia nei giorni delle feste. È una **limited edition** realizzata in soli 400 pezzi.

Con i prodotti e le istruzioni racchiuse in ogni Imbuto Box si può vivere l'esperienza di cucinare a casa “insieme” a Cristiano Tomei utilizzando materie prime di qualità superiore.

"La nostra collaborazione con Cristiano Tomei continua con successo nel solco di una trasversalità in cui crediamo molto", spiega **Massimo Grassi**. "Era, dunque, naturale che la ricerca che stiamo portando avanti con lui approdasse anche al Panettone. La realizzazione di una Imbuto Box - Panettone Edition nasce dalla volontà di portare al pubblico un prodotto di grande qualità come il panettone di Cristiano insieme agli strumenti per farlo a casa: la sua ricetta, la nostra farina e il vostro estro creativo: il risultato è assicurato!".



Farina Panettone della Linea Pasticceria di

Molino Grassi è un prodotto specificatamente pensato per la preparazione dei lievitati della tradizione italiana. La sua caratteristica principale è quella di essere una **farina “riposata”** perchè viene commercializzata solo dopo un periodo di stoccaggio di due mesi, a partire dalla molitura del grano. Le Imbuto Box di Tomei sono molto più di un semplice delivery, perché coinvolgono l’acquirente in modo semplice e divertente, garantendo un risultato raffinato e di sicuro gusto.

"Credo che mai come in questo momento le persone abbiano voglia di prodotti semplici, sinceri, fatti bene che arrivino direttamente al cuore, senza bisogno di parole", commenta Cristiano Tomei. "I prodotti da forno sono così per natura e il panettone ne è il re! Per questo ho deciso di proseguire il percorso di collaborazione con Molino Grassi intorno al tema della panificazione ideando un natalizio Imbuto Box. Se il pane è parte integrante della cucina tutti i giorni dell’anno il panettone è il dolce compagno indiscusso dei giorni del Natale".

L’Imbuto Box Panettone Edition è ordinabile su www.molinograssi.it e www.limbutobox.it al costo di **45 euro** (spedizione inclusa).