Vergani, il panettone per tutti

vergani-veg-enrico-su-ummarino-46b83882

Il Panettone è l’indiscusso re della tavola natalizia e i Vergani lo sanno bene. Da oltre settant’anni, infatti, onorano la tradizione del dolce meneghino per eccellenza producendo l’originale Panettone di Milano con cura artigianale e rispettando l’antica ricetta. Ma rispetto per la tradizione non significa immobilismo, ed ecco che i Vergani sono pronti ad affrontare nuove sfide seguendo i moderni trend alimentari e rispondendo alle esigenze di quanti, purtroppo, soffrono di intolleranze o allergie.

Perché Natale senza Panettone non è Natale. Così la storica azienda milanese ha pensato a tutti e quest’anno ognuno avrà il “proprio” panettone speciale.

senza-glutine-enrico-su%e2%80%a1-ummarino**Panettone Senza Glutine**
New entry 2016, arriva il Panettone Gluten Free, per restituire a chi segue una dieta priva di glutine il piacere di rispettare la tradizione con una fragrante fetta di panettone. Farina di riso, amido di riso, fecola di patate, uva sultanina e le immancabili scorzette d’arancia candite a fresco, 72 ore di lievitazione per garantire la caratteristica alveolatura e donare a ogni morso il sapore autentico del dolce simbolo di Milano.

farina-intera-pack-enrico-su%e2%80%a1-ummarino**Panettone con Farina Intera**
Per i consumatori più attenti, Vergani ha creato il primo Panettone con Farina Intera: una speciale farina bianca a ridotto impatto glicemico grazie al suo contenuto di fibre solubili, ottenuta dall'esclusiva lavorazione Fedele, uno speciale metodo brevettato e naturale che garantisce una farina di alta qualità e dalle caratteristiche innovative. Il Panettone Vergani con Farina Intera contiene il 3% di fibre e conserva le frazioni nobili del chicco di grano. La ricetta è quella classica, con qualcosa in più... Gusto e attenzione alle materie prime convivono così nel dolce meneghino per eccellenza: si potrà così onorare la tradizione con un piacere nuovo e genuino.

bio-pack-enrico-su%e2%80%a1-ummarino**Panettone BIO**
Vergani ha pensato anche a coloro che scelgono il benessere “bio”. Nasce così il Panettone biologico, prodotto esclusivamente con ingredienti certificati: farina di grano tenero, burro, uova, zucchero, uva

sultanina e scorzette d’arancia candite a fresco, tutti rigorosamente biologici. Come da tradizione, 72 ore di paziente lievitazione, forma bassa e caratteristica alveolatura per garantire il gusto e la fragranza dell’inimitabile Panettone milanese con in più tutta la naturalità dei prodotti da agricoltura biologica.

E per finire… Non solo Panettone!
A tutti coloro che hanno scelto di non assumere nella propria dieta cibi di origine animale, Vergani dedica il Dolce di Natale Vegano. Un’originale ricetta che prevede ingredienti esclusivamente “veg”: farina bianca, olio di riso, burro di cacao, uva sultanina, deliziose scorze d’arancia di Sicilia candite a fresco con zucchero di canna, olio extravergine d’oliva e vaniglia Bourbon del Madagascar in bacche. Il top non solo per chi sposa lo stile di vita vegano, ma anche per tutti coloro che seguono un’alimentazione a basso contenuto di grassi o prediligono alimenti senza lattosio. La selezione degli ingredienti privi di derivati animali è garantita dal marchio VeganOk, la prima certificazione italiana per prodotti vegan.

www.panettonevergani.com