



Panettone



PANETTONE ARTIGIANALE



Da un'antica tradizione pasticceria nasce IL PANETTONE, dolce artigianale da forno, di straordinaria bontà, con uvetta, ricoperto di glassa e mandorle. Il nostro panettone artigianale viene impastato interamente a mano utilizzando solo ingredienti naturali di prima scelta e senza l'aggiunta di alcun tipo di conservante. Segno di riconoscimento inconfondibile dei prodotti da forno Zanzibar Pasticceria è la lievitazione naturale, un lentissimo processo di fermentazione che dura ben 36 ore. La lievitazione naturale ha origine nella "madre", un nucleo di pasta fermentata a cui vengono aggiunte, progressivamente, acqua e farina.

PANETTONE ARTISAN



From an old pastry tradition was born PANETTONE, sweet artisan baked goods, of extraordinary goodness, with raisins, topped with icing and almonds. Our artisan panettone is mixed entirely by hand using only natural ingredients of choice and without the addition of any preservatives. Unmistakable sign of recognition of baked goods Zanzibar Pasticceria sourdough, a slow fermentation process that lasts 36 hours. The sourdough originates from the "mother", a group of fermented dough to which are added, gradually, water and flour.

Panettone

TRADIZIONALE



Con glassa alle madorle, cubetti di cedro, arance della Calabria di primissima qualità e uva passa del Cile macerata nel vino moscato.

INGREDIENTI

Farina* di grano tenero tipo "0", lievito naturale, zucchero, burro*, acqua, burro anidro, tuorli* di uova pastorizzate, miele, latte* scremato, maltodestrine, sale, lievito di birra, aromi naturali: vaniglia bourbon, scorza d'arancia, scorza di limone.

*CONTIENE:

uova, latte, soia, frutta a guscio, glutine, emulsionanti E471



With icing madorle, cedar cubes, oranges of Calabria of the highest quality and raisins soaked in Muscat wine of Chile.

INGREDIENTS

Soft wheat flour type "0", natural yeast, sugar, butter, water, anhydrous butter; *pasteurized egg yolks, honey, skimmed milk*, maltodextrin, salt, yeast, natural flavors: vanilla bourbon, zest orange, lemon peel.

*CONTAINS:

eggs, milk, soy, nuts, gluten, emulsifiers E471

Panettone

LIMONCELLO



Con pepite di marzapane imbevute al limoncello e scorzette di limoni di Sorrento

INGREDIENTI

Farina* di grano tenero tipo "0", lievito naturale, zucchero, burro*, acqua, burro anidro, tuorli* di uova pastorizzate, miele, latte* scremato, maltodestrine, sale, lievito di birra, aromi naturali: vaniglia bourbon, scorza d'arancia, scorza di limone.

*CONTIENE:

uova, latte, soia, frutta a guscio, glutine, emulsionanti E471



With nuggets of marzipan soaked in limoncello and lemon peels of Sorrento

INGREDIENTS

Soft wheat flour type "0", natural yeast, sugar, butter, water, anhydrous butter; *pasteurized egg yolks, honey, skimmed milk*, maltodextrin, salt, yeast, natural flavors: vanilla bourbon, zest orange, lemon peel.

*CONTAINS:

eggs, milk, soy, nuts, gluten, emulsifiers E471



Panettone

ALBICOCCA E ZENZERO



Con mezze albicocche caramellate della Campania e zenzero baby candito dal Brasile

INGREDIENTI

Farina* di grano tenero tipo "0", lievito naturale, zucchero, burro*, acqua, burro anidro, tuorli* di uova pastorizzate, miele, latte* scremato, maltodestrine, sale, lievito di birra, aromi naturali: albicocca, zenzero.

*CONTIENE:

uova, latte, soia, frutta a guscio, glutine, emulsionanti E471



With half caramelized apricots in Campania and candied ginger baby from Brazil

INGREDIENTS

Flour* soft type "0" wheat, yeast, sugar, butter*, water, anhydrous butter, egg yolks* of pasteurized eggs, honey, skimmed milk*, maltodextrin, salt, yeast, natural flavors: apricot, ginger.

*CONTAINS:

eggs, milk, soy, nuts, gluten, emulsifiers E471



Panettone

MELA e CIOCCOLATO



Con mela caramellata e cioccolato Mela del Trentino a pezzi, cannella e cioccolato fondente 70%

INGREDIENTI

Farina* di grano tenero tipo "0", lievito naturale, zucchero, burro*, acqua, burro anidro, tuorli* di uova pastorizzate, miele, latte* scremato, maltodestrine, sale, lievito di birra, aromi naturali: vaniglia bourbon, scorza d'arancia, scorza di limone.

*CONTIENE:

uova, latte, soia, frutta a guscio, glutine, emulsionanti E471



With caramelized apple and chocolate. Trentino apple pieces, cinnamon and dark chocolate 70%

INGREDIENTS

Soft wheat flour type "0", natural yeast, sugar, butter, water, anhydrous butter, *pasteurized egg yolks, honey, skimmed milk*, maltodextrin, salt, yeast, natural flavors: vanilla bourbon, zest orange, lemon peel.

*CONTAINS:

eggs, milk, soy, nuts, gluten, emulsifiers E471



Panettone

ARANCIA E CIOCCOLATO



Con scorzette di arancia navel e cioccolato fondente 70%

INGREDIENTI

Farina* di grano tenero tipo "0", lievito naturale, zucchero, burro*, acqua, burro anidro, tuorli* di uova pastorizzate, miele, latte* scremato, maltodestrine, sale, lievito di birra, aromi naturali: vaniglia bourbon, scorza d'arancia, scorza di limone.

*CONTIENE:

uova, latte, soia, frutta a guscio, glutine, emulsionanti E471



With peel navel orange and dark chocolate 70%

INGREDIENTS

* Soft wheat flour type "0", natural yeast, sugar, butter *, water, anhydrous butter, * pasteurized egg yolks, honey, skimmed milk *, maltodextrin, salt, yeast, natural flavors: vanilla bourbon, zest orange, lemon peel.

* CONTAINS:

eggs, milk, soy, nuts, gluten, emulsifiers E471



CUOR DI MANDORLA



Fino al secolo scorso era sopravvissuta nelle campagne pugliesi un'antica tradizione popolare che narrava di rinascita e fecondità attraverso la preparazione di un dolce fragrante e profumato, fatto con tante mandorle tritate e miele.

La ricetta, perduta negli anni, viene riscoperta da un pasticcere pugliese. Il suo desiderio di farne rivivere la fragranza, ha riportato agli antichi splendori il dolce della tradizione pugliese: il Cuor di Mandorla. Dolce raffinato, dal profumo intenso, può essere accompagnato da un vino moscato, ma anche da un marsala; chi ama i contrasti può sposarlo con un corposo primitivo pugliese, tuttavia il suo accostamento più giusto è con i rosoli, preferibilmente il rosolio di limone. Nelle ricorrenze, infine, può accompagnarsi con uno spumante secco.

HEART ALMOND



Until the last century had survived the Apulian countryside an ancient tradition that told of rebirth and fertility through the preparation of a sweet fragrant and aromatic, made with lots of almonds and honey. The recipe, which lost over the years, was rediscovered by a pastry chef in Puglia.

His desire to revive the fragrance brought back to its former glory the sweet of the Apulian tradition: the Heart of Almond.

Dolce refined, intense scent, may be accompanied by a muscat wine, but also from a marsala; those who love contrasts can marry with a full-bodied primitive Puglia, but his approach is more just with liquors, preferably lemon liqueur.

For celebrations, finally, may be accompanied with a dry sparkling wine.



PASTE DI MANDORLA



Una ricetta di perfezione? Affrontare quello che è facile come fosse difficile e quello che è difficile come fosse facile.

Anche nell'arte della pasticceria.

Ecco una pasta a base di mandorle, con una vaniglia che nasce nei paesi tropicali. È una mignon morbida, sembra una crema, spesso arricchita con agrumi, caffè espresso e cioccolato: un dolce che riesce straordinario se la cottura è perfetta, presenta una nuvola di regolare bontà.

Il decoro è semplice, una spolverata di zucchero vanigliato, sovrapposto al liquore Navan che è creato con vaniglia selezionata, è solo un tocco di colore e di ideale freschezza.

PASTE ALMOND



A recipe for perfection? Address what is easy how difficult it was and what it is as difficult as to be easy.

Even in the art of pastry.

Here is a paste made of almonds, with a vanilla born in tropical countries. mignon is a soft, looks like a cream, often enriched with citrus fruits, espresso and chocolate, a dessert that can overtime if cooking is perfect, has a regular cloud of goodness.

The decor is simple, a sprinkling of vanilla sugar, superimposed on the Navan liqueur that is created with vanilla selected, it's just a touch of color and freshness ideal.



OPERE D'ARTE IN CIOCCOLATO



Materie prime rigorosamente italiane, unica eccezione il cacao, appositamente miscelate e rese uniche, permettono la realizzazione di dolcezze di tutti i gusti e forme, decorate e confezionate a mano una ad una rendendole vere e proprie Opere d'Arte in Cioccolato.

I cioccolatini artigianali sono una delle migliori prelibatezze che la nostra pasticceria è fiera di poter offrire alla propria clientela. Prodotti pregiati, nati dalla perfetta miscela di ingredienti selezionati e da una creatività apprezzata. La stessa che rende così speciali i nostri cioccolatini e dà ad ogni contenuto la giusta forma: dalla mandorla al limone, dalla castagna alla tazzina di caffè.

WORKS OF ART IN CHOCOLATE



Raw materials strictly Italian, the only exception cocoa, specially blended and made unique, allow the realization of sweetness to suit all tastes and shapes, decorated and packaged by hand one by one making them true works of Art in Chocolate.

The handmade chocolates are one of the best delicacies that our bakery is proud to offer its customers.

High-quality products, born from the perfect blend of selected ingredients and a creative appreciated. The same one that makes it so special and gives our chocolates to any content the right form: the almond lemon, chestnut from the cup of coffee.





FRANCESCO CANTATORE



Il successo della pasticceria Zanzibar è da associare non solo nella conservazione della tradizione e della qualità artigianale dei dolci ma anche nella continua voglia di stupire i propri clienti con idee golose belle da mangiare e soprattutto da vedere!

Vasta ed assai varia è la produzione dolciaria che si può apprezzare: dai dolci tradizionali alla mandorla, alla pasticceria secca, alle torte personalizzate, ai cioccolatini, fino ad arrivare ai gelati, ai torroni, uova di Pasqua, panettoni e dolci per ogni ricorrenza e stagione.



The success of the pastry Zanzibar is to be associated not only to preserving the tradition of quality craftsmanship and sweets but also in the constant desire to impress its customers with tasty ideas beautiful to eat and above all to see! Wide and very varied confectionery production is that you can appreciate: the traditional sweets with almonds, to dry pastries, custom cakes, chocolates to, until you get to the ice cream, the nougats, Easter eggs, panettone and pastries for every occasion and season.



