

Una tradizione  
a lunga lievitazione.



PELUSO

1964



LINEA COLOR





## DOLCEZZE SICILIANE dal 1964

La nostra storia comincia nel 1964, a Modica, dentro un piccolo laboratorio di pasticceria artigianale. Lungo questo mezzo secolo e più, sono cambiate tante cose. Eppure, noi di Peluso continuiamo a preparare il panettone come si faceva un tempo, ispirati dall'amore per i sapori della nostra Sicilia e per le sue tradizioni dolciarie, sospinti dal ritmo lento della lavorazione artigianale.

È questa la magia che sta dentro ai nostri prodotti: panettoni che profumano di forno, proprio come una volta.

I nostri prodotti nascono dall'estro e dall'esperienza di tre generazioni di maestri pasticceri, custodi di squisite ricette ispirate alla tradizione siciliana. Tutte le materie prime che utilizziamo vengono scelte e selezionate con cura dai nostri professionisti, nella continua ricerca dell'equilibrio tra naturalezza e bontà.

La qualità degli ingredienti è l'assoluta protagonista dei nostri panettoni: burro di latteria, nocciole e pistacchi tostati, nonché il caratteristico sentore del Cioccolato di Modica IGP, si fondono armoniosamente al gusto dello zucchero e al Moscato DOC SICILIA.

All'attenzione per gli ingredienti si accompagnano la cura della lavorazione artigianale e la delicatezza della lievitazione naturale, che prevede un processo di fermentazione lungo 36 ore, originato dalla pasta madre. Si tratta di un metodo antico che amiamo tramandare con la stessa abilità e la stessa cura dei nostri avi.

Del resto, come diceva Aristotele, l'eccellenza non è un atto ma un'abitudine.





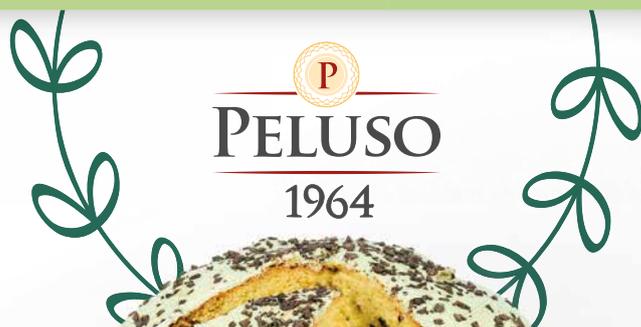
## PANETTONE ARTIGIANALE

con "Cioccolato di Modica IGP" e Pistacchio  
guarnito con Cioccolato al Pistacchio

Il pistacchio siciliano e il delizioso "Cioccolato di Modica IGP" si incontrano in un dolce capolavoro, frutto delle mani di esperti artigiani pasticceri. La lenta lievitazione naturale ci permette di ottenere una ricetta soffice che trasmette la preziosità di ingredienti rari e di prima scelta.

Scatola comprendente crema spalmabile al pistacchio in sac à poche: 200 g

Peso Totale: 1 kg



36<sup>ORE</sup>

DI LENTA  
LIEVITAZIONE  
NATURALE







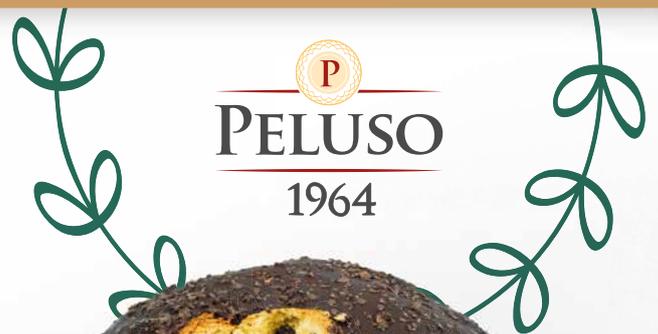
## PANETTONE ARTIGIANALE

con "Cioccolato di Modica IGP" e Nocciole  
guarnito con Cioccolato Fondente

Un'originale e moderna versione del panettone, in cui l'antica tradizione del "Cioccolato di Modica IGP" si sposa alla bontà delle nocciole. Con il suo aroma sorprendente, vi accompagnerà in un piacevole viaggio lungo le infinite vie del gusto.

Scatola comprendente crema spalmabile alle nocciole in sac à poche: 200 g

Peso Totale: 1 kg



36<sup>ORE</sup>

DI LENTA  
LIEVITAZIONE  
NATURALE







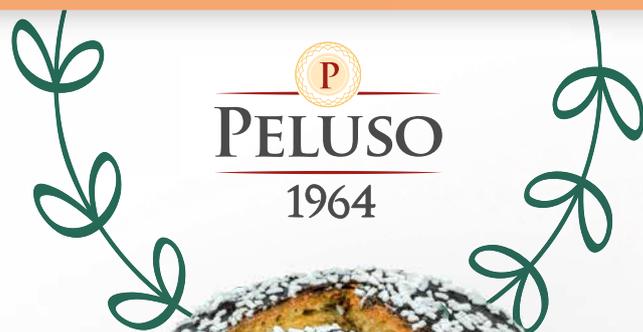
## PANETTONE ARTIGIANALE

con "Cioccolato di Modica IGP" agli Agrumi  
guarnito con Cioccolato Fondente

Il sapore tradizionale del "Cioccolato di Modica IGP" si lega con armonia e rotondità all'essenza siciliana per eccellenza: gli agrumi. Nasce così questo panettone morbido e profumato, un vero e proprio capolavoro di pasticceria.

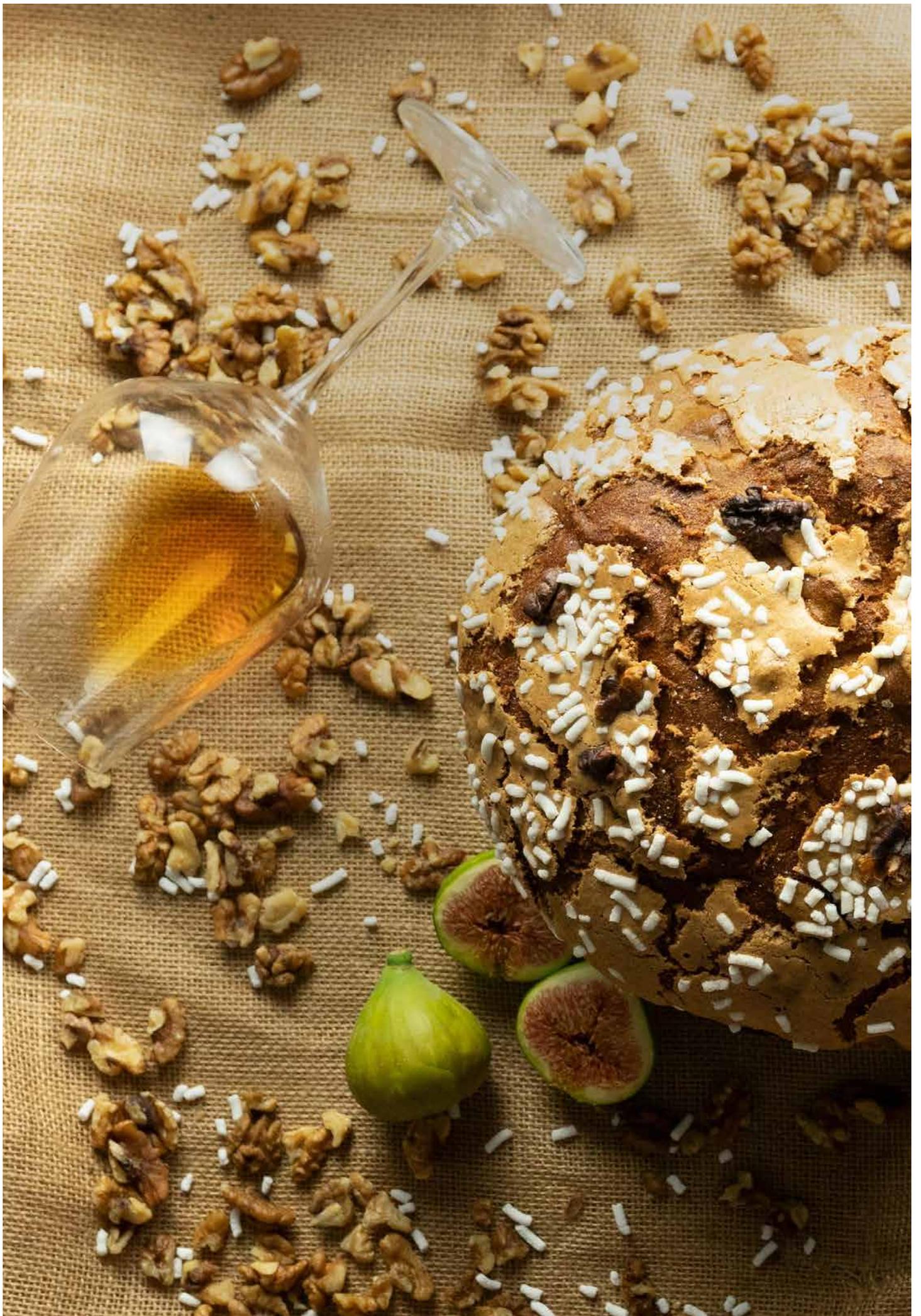
Scatola comprendente crema spalmabile al "Cioccolato di Modica IGP" agli agrumi in sac à poche: 200 g

Peso Totale: 1 kg



36<sup>ORE</sup> DI LENTA LIEVITAZIONE NATURALE







# PANETTONE ARTIGIANALE

con "Moscato Sicilia DOC" e Fichi e Noci

Un connubio perfetto sprigionato dall'intensità del "Moscato Sicilia DOC", unito alle noci e ai fichi siciliani più profumati. Nasce così un panettone di alta qualità, con un aroma unico e un sapore inconfondibile.

Formato: Scatola

Peso Totale 1 kg



36 ORE DI LENTA LIEVITAZIONE NATURALE







# PANETTONE ARTIGIANALE

con Canditi di Arancia di Sicilia, Cedri e Uvetta Australiana

La scorzetta d'arancia di Sicilia candita, insieme al cedro Diamante e alla preziosa uvetta australiana "6 carati", si tuffano nel soffice impasto del nostro panettone, come piccole gemme. Un dolce prezioso che, con il suo sapore intenso, arricchisce di gusto il nostro Natale.

Peso Totale: 1 kg



36<sup>ORE</sup> DI LENTA LIEVITAZIONE NATURALE







## PANETTONE ARTIGIANALE

con "Cioccolato di Modica IGP" e Pere

Tutto il gusto dell'antica tradizione del "Cioccolato di Modica IGP" si fonde con la dolcezza ineguagliabile delle migliori pere incastonate nel nostro impasto artigianale.

Un profumato connubio che stuzzicherà i vostri sensi con sapori morbidi e delicati.

Peso Totale: 1 kg



36 ORE DI LENTA LIEVITAZIONE NATURALE

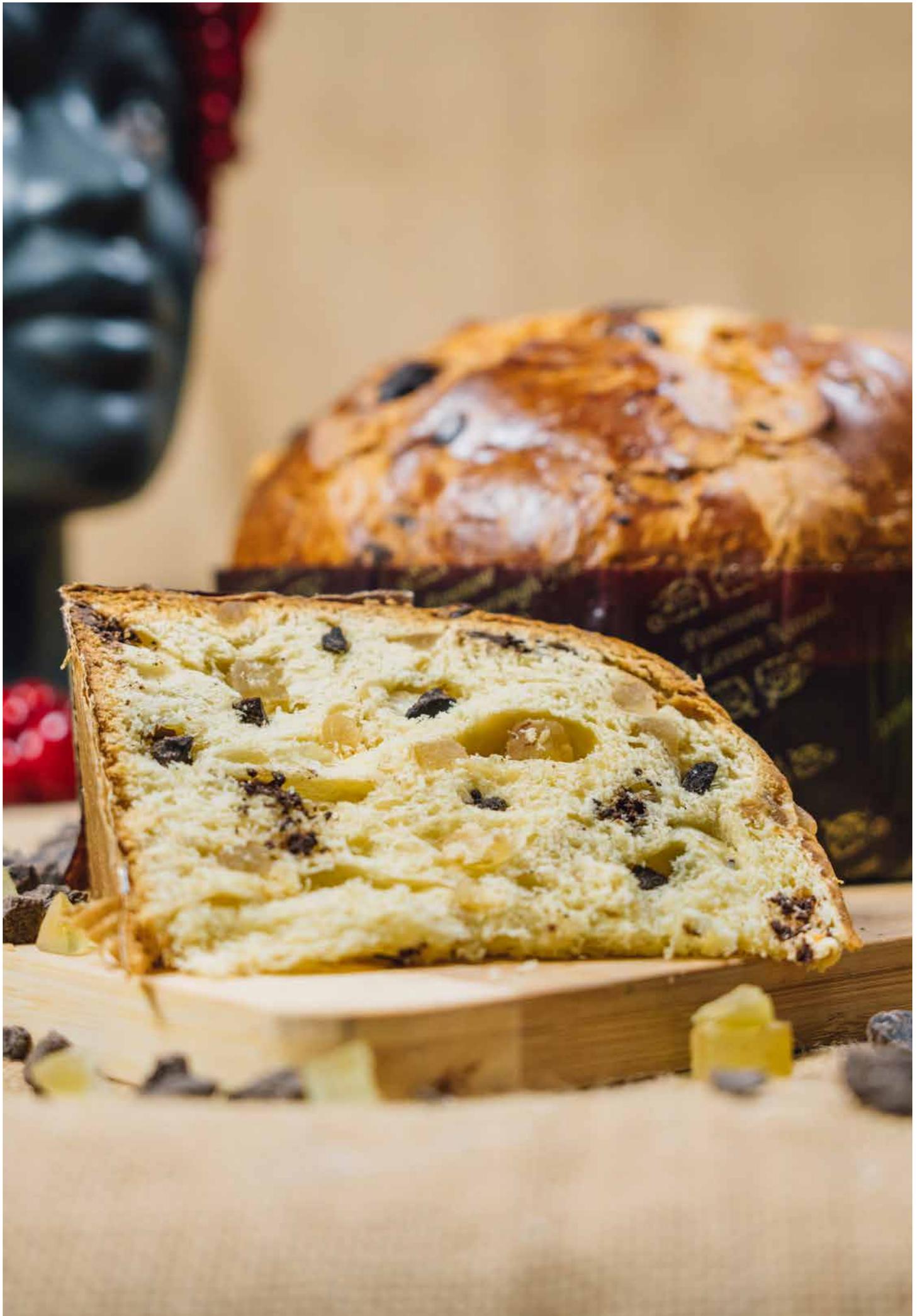
I BUONI DI SICILIA




  
**PELUSO**
  
 1964

CODICE	DESCRIZIONE ARTICOLO	SHELF LIFE	PESO (gr)	PEZZI PER IMBALLO	PESO NETTO IMBALLO	DIMENSIONE IMBALLO (BxPxH)	CARTONI PER STRATO	CARTONI PER PALLET	EAN
PNCIOAGRG	PANETTONE AL CIOCCOLATO DI MODICA IGP E AGRUMI	4 MESI	1000 g	6 pz	6 kg	78x53x20	2 pz	20 pz	8021022007251
PNCIOPIG	PANETTONE AL CIOCCOLATO DI MODICA IGP E PISTACCHIO	4 MESI	1000 g	6 pz	6 kg	78x53x20	2 pz	20 pz	8021022007237
PNNOC CG	PANETTONE AL CIOCCOLATO DI MODICA IGP E NOCCIOLE	4 MESI	1000 g	6 pz	6 kg	78x53x20	2 pz	20 pz	8021022007381
PNFICHIG	PANETTONE FICHI, NOCI E MOSCATO	4 MESI	1000 g	6 pz	6 kg	78x53x20	2 pz	20 pz	8021022007244
PNCLAG	PANETTONE CLASSICO	4 MESI	1000 g	6 pz	6 kg	78x53x20	2 pz	20 pz	8021022007268
PNPERAG	PANETTONE AL CIOCCOLATO DI MODICA IGP E PERA	4 MESI	1000 g	6 pz	6 kg	78x53x20	2 pz	20 pz	8021022005950





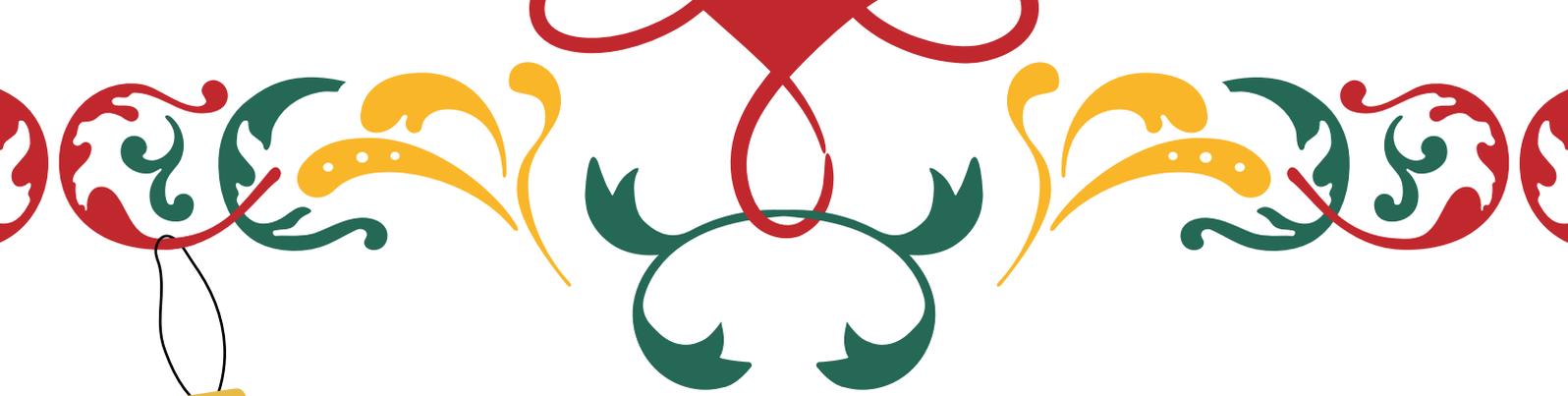


**FESTEGGIA ANCHE TU  
LE ECCELLENZE DELLA SICILIA.**

Lasciatevi trasportare dalla dolcezza, dalla passione e dall'energia che sprigionano le nostre creazioni, pregnanti dello spirito della nostra Isola.

Una fusione di arte, storia, luoghi e tradizioni, ma anche di colori vivaci e sapori intensi, che rendono i nostri prodotti unici e inimitabili.

Com'è nell'essenza più intima della Sicilia: alchimia allo stato puro.



# PELUSO

## 1964

Tel +39 0932 903600  
info@peluso1964.it  
clienti@peluso1964.it  
www.peluso1964.it



I BUONI DI  
SICILIA