

STORIA DI UNA LUNGA LIEVITAZIONE

~ Panettoni dal 1982 ~



Prodotti nelle rughe di PortoSalvo, Calabria, Italia



La Notte Che Accese un Sogno: Giovanni e il Panificio delle Stelle

Era una fredda e limpida notte di Natale a Porto Salvo, un piccolo angolo di paradiso nascosto lungo la Costa degli Dei, dove le onde del mare di Vibo Valentia si infrangevano dolcemente sulla riva, intonando una melodia antica quanto il tempo. Le case del paese, addobbate con luci scintillanti e decorazioni natalizie, riflettevano la gioia e lo spirito di festa che avvolgeva ogni angolo. In mezzo a questo scenario idilliaco, un giovane ragazzo di nome Giovanni camminava per le strade silenziose del paese, i suoi occhi pieni di meraviglia per le stelle che brillavano intensamente nel cielo notturno. A soli 8 anni, Giovanni possedeva una curiosità insaziabile e un'anima vecchia, capace di percepire la magia nascosta nelle cose più semplici. Quella notte, mentre le famiglie si riunivano attorno ai camini accesi, condividendo storie e preparando le tavole per la cena della vigilia, Giovanni sentì un richiamo irresistibile che lo guidò al di fuori dei confini familiari, verso il cuore pulsante del paese: il vecchio forno, l'unico luogo ancora risvegliato da luci e movimento. Il forno, una struttura in pietra che sembrava resistere al tempo e agli elementi, emanava un calore accogliente e un profumo inebriante di pane e dolci appena sfornati. Dietro la porta socchiusa, il vecchio panettiere, un uomo di poche parole ma di grande saggezza, lavorava in solitudine, preparando le delizie che avrebbero reso speciale il Natale di molti. Giovanni, spinto dalla curiosità e dall'istinto, entrò timidamente nel forno. Il panettiere, sorpreso ma non infastidito, vide negli occhi del ragazzo un'ardente passione e decise di regalarli il più prezioso dei doni: la conoscenza dell'arte della panificazione. Quella notte, Giovanni non fu solo spettatore, ma divenne parte di un antico rituale, imparando a mescolare, impastare e formare il pane, sotto la guida esperta del panettiere. Ogni gesto era un incantesimo, ogni ingrediente una promessa. Il lievito madre, vivo e pulsante, era come un amico silenzioso che bisognava imparare a conoscere e rispettare. La farina, l'acqua e il sale diventavano, tra le mani di Giovanni, un ponte tra il passato e il futuro, tra la terra e il cielo stellato che li sovrastava. Con il passare delle ore, mentre la notte si avvolgeva attorno a loro come un manto protettivo, Giovanni sentì nascere dentro di sé una vocazione, un desiderio ardente di portare avanti questa tradizione, di diventare un custode di quella magia. La notte di Natale si trasformò per lui in un momento di rivelazione, un punto di svolta che avrebbe definito il resto della sua vita. Negli anni successivi, Giovanni coltivò la sua passione con dedizione e impegno, sempre guidato dal ricordo di quella notte magica. Quando divenne adulto, decise di aprire il suo forno, il Panificio Don Giovannino, un omaggio alla notte che aveva illuminato il suo cammino e al maestro che aveva acceso la scintilla nel suo cuore.

Il Panificio divenne ben presto un punto di riferimento a Porto Salvo, un luogo dove la tradizione e l'innovazione si incontravano in un abbraccio caloroso. Con le sue tre linee di prodotti - Golosi, Classici e Regionali - Giovanni offriva non solo cibo per il corpo, ma nutrimento per l'anima, invitando tutti a condividere la magia e la meraviglia che una notte di Natale sotto il cielo stellato aveva seminato nel suo cuore.









IL PANETTONE

Un prodotto arricchito con farina di grano italiano, dall'impasto soffice e delicato. Il suo gusto unico è esaltato da prelibati ingredienti accuratamente selezionati da Don Giovannino.

INGREDIENTI

Ingredienti scelti e selezionati esclusivamente dalla produzione italiana come zucchero, vaniglia, miele di agrumi, nocciole, stimolano il palato con inaspettate combinazioni di sapori e profumi.

LIEVITAZIONE

Una lenta e graduale lievitazione, che giunge naturalmente a compimento nell'arco di 48 ore, garantisce la qualità e fragranza ai prodotti da forno, nel pieno rispetto delle tradizioni dolciarie Calabresi.

LIEVITO MADRE

La lievitazione naturale ha origine nella "Madre", un nucleo di pasta fermentata a cui vengono aggiunte progressivamente acqua e farina.

IL PANETTONE

A traditional delicate and fluffy cake prepared with Italian wheat. Its taste is exalted by a selection of fine ingredients.

INGREDIENTI

Ingredients accurately selected from Italian products such as almonds, vanilla citric blossom honey, hazelnuts.

LIEVITAZIONE

The slow and gradual process of rising that ends naturally at 48 hours. This guarantees quality of baked desserts following the traditional Calabria know-how.

LIEVITO MADRE

The natural raising process has its roots in the "mother", a core of fermented dough that progressively get mixed with water and wheat.

DER PANETTONE

Ein Produkt von italienischem Weizenmehl bereichert, aus einem fluffig zartem Teig. Sein Geschmack ist, durch sorgfältig ausgewählten Zutaten, einzigartig.

ZUTATEN

Ausgewählte Zutaten, ausschließlich aus italienischer Produktion hergestellt, wie Zucker, Vanille, Zitrusshonig, Haselnüsse, stimulieren den Gaumen mit unerwarteten Kombinationen aus Geschmack und Aromen.

SAUERTEIG

Eine langsame und graduelle Gärung, die innerhalb von 48 Stunden abgeschlossen ist, garantiert die Qualität und den Duft der Backwaren unter voller Achtung der kalabrischen Süßwarentraditionen.

MUTTERHEFE

Der natürliche Sauerteig hat seinen Ursprung in der „Madre“ (Mutter), einem Kern aus fermentiertem Teig, dem nach und nach Wasser und Mehl hinzugefügt werden.

i Golosi



I Golosi sono tutti con gocce di cioccolato o canditi nell'impasto e vasetto di crema spalmabile all'interno della confezione, solo per veri golosi!

I golosi are made with chocolate drops and canditi, mixed in the dough. In the package you will find a spreadable cream container. Only for real golosi!

Die "Golosi" sind alle mit Schokostückchen im Teig und einem Glas mit leckerer Aufstrich-Creme in der Verpackung ausgestattet, nur für wahre Naschkatzen!

- RED VELVET
- NOCCIOLOSO
- FRUTTI DI BOSCO E BACCHE DI GOJI
- DARKNESS
- PISTACCHIO36
- COCCOBELLO
- AI 3 CIOCCOLATI

i Classici



Dal classico mandorlato con uvetta e canditi a quello al cioccolato o il semplice solo per veri amanti dei gusti tradizionali.

For traditional tastes lovers, ranging from the classic with almonds, canditi and sultanas to the chocolate drops.

Vom klassischen "mandorlato" (mit Mandeln) mit Sultaninen und Kandierten Früchten über den mit Schokolade, bis hin zum ganz einfachen nur für Liebhaber des traditionellen Geschmacks.

- AL CIOCCOLATO
- TRADIZIONALE
- PANDORATO

i Regionali



Un Viaggio alla scoperta dei veri gusti di Calabria, passando dai limoni al cedro e dal bergamotto ai Fichi di San Fili.

A discovery of the real flavours of Calabria, lemons, cedars, bergamot and san fili's figs.

Eine Entdeckungsreise durch die echten Geschmackssinnen der Region Kalabrien, von den Zitronen bis zum Zeder, vom Bergamotte bis hin zu den Feigen aus San Fili.

- RIVIERA DEI CEDRI
- BERGAMIA
- LIMONI DI CALABRIA
- ARANCE E CIOCCOLATO
- NOCI E FICHI DI SAN FILI
- LIQUIRIZIA DI CALABRIA

Espositore

25 BOX



i Golosi



Red Velvet



ALL'INTERNO **VASETTO** DI
"CREMA AL CIOCCOLATO BIANCO"



Panettone con IMPASTO ROSSO NATURALE e gocce di cioccolato di modica, ricoperto al cioccolato bianco.

Panettone prepared with a natural red dough mixed with Modica chocolate drops and covered with white colate.

Panettone aus rotem Teig ohne Farbstoffe mit Schokoladenstückchen aus Modica, mit weißer Schokokuvertüre.

Panettone à la pâte rouge naturelle et aux pépites de chocolat Modica, enrobées de chocolat blanc.

Pistacchio 36



ALL'INTERNO **VASETTO** DI
"CREMA AL PISTACCHIO 36%"



Panettone CON GOCCE DI CIOCCOLATO DI MODICA ricoperto al cioccolato bianco e pistacchi di Sicilia.

Panettone with drops of Modica chocolate covered with white chocolate and Sicilian pistachio.

Panettone mit Schokoladenstückchen aus Modica von weißer Schokolade überzogen und mit Pistazien aus Sizilien garniert.

Panettone aux pépites de chocolat modica enrobées de chocolat blanc et de pistaches siciliennes.

Noccioloso



ALL'INTERNO **VASETTO** DI
"CREMA ALLA NOCCIOLA"



Panettone al cioccolato ricoperto di NOCCIOLE INTERE E GRANELLA DEL CONSORZIO I.G.P CALABRIA.

Panettone prepared with a natural red dough mixed with Modica chocolate drops and covered with white colate.

Schokoladen-Panettone mit ganzen und gehackten Haselnüsse überzogen die vom IGP (geschützte geographische Angabe) Konsortium Kalabrien stammen.

Panettone au chocolat recouvert de noisettes entières et de grains du consortium I.G.P. Calabria.

Ai 3 Cioccolati



ALL'INTERNO **VASETTO** DI
"CREMA AL CIOCCOLATO BIANCO"



Panettone con gocce di cioccolato fondente ricoperto al cioccolato al latte e praline di cioccolato bianco.

Panettone prepared with dark chocolate drops and coated with white chocolate and white chocolate chips.

Panettone mit Zerbitterschokoladenstückchen überzogen von Vollmilchschokolade und mit Pralinen aus weißer Schokolade verziert.

Panettone aux pépites de chocolat noir enrobées de chocolat au lait et de pralines au chocolat blanc.

Coccobello



ALL'INTERNO **VASETTO** DI
"CREMA AL CIOCCOLATO BIANCO"



IMPASTO AL CACAO con canditi al cocco e gocce di cioccolato con colata di cioccolato bianco.

Dough mixed with cocoa, Cocco and chocolate chips. Coated with white chocolate.

Kuchenteig aus Kakao mit kandierten Kokos Stückchen und Schokoladendrops verziert mit einem Guss aus weißer Schokolade.

Pâte de cacao aux fruits confits à la noix de coco et pépites de chocolat avec coulage de chocolat blanc.

Frutti di Bosco e Bacche di Goji



ALL'INTERNO **VASETTO** DI
"CREMA AI FRUTTI DI BOSCO"



Impasto con canditi ai frutti di Bosco e colata di cioccolato bianca e finissime bacche di Goji.
Dough prepared with canditi, mix of berries, coated with white chocolate and Goji berries.
Kuchenteig mit kandierten Waldfrüchten mit einem Guss aus weißer Schokolade und Goji Beeren.
Kuchenteig avec des fruits de forêt confits avec un Guss aus weißer Schokolade et Goji Beeren.

Darkness



ALL'INTERNO **VASETTO** DI
"CREMA AL CIOCCOLATO FONDENTE"



Panettone con cioccolato fondente in copertura ed in gocce al suo interno e vasetto di cioccolato fondente da spalmare.
Panettone with dark chocolate covering and drops inside and a jar of dark chocolate to spread.
Panettone mit dunkler Schokoladenhülle und Tropfen darin und einem Glas dunkler Schokolade zum Verteilen.
Panettone recouvert de chocolat noir et gouttes à l'intérieur et un pot de chocolat noir à tartiner.

i Classici



Al Cioccolato



Panettone con gocce di cioccolato ricoperto con cubettoni e crema al cioccolato al latte.

Panettone with chips of chocolate, coated with white chocolate cream and chocolate in blocks.

Panettone mit Schokoladenstückchen von Schockowürfeln und Vollmilchschokoladencreme überzogen.

Panettone aux pépites de chocolat recouvert de cubes et crème au chocolat au lait.



Tradizionale

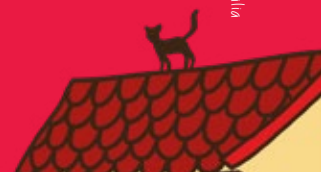


Panettone con freschi canditi di arancia, cedro e uvetta sultanina ricoperto di mandorle e zucchero a granella.

Panettone prepared with sultanas, orange and cedar canditi, coated with glaze and almonds.

Panettone mit frisch kandierten Früchten aus Orangen, Zedern und Sultaninen, von Mandeln und Zuckerstreusel überzogen.

Panettone à l'orange fraîche confite, au citron et aux raisins secs recouverts d'amandes et de sucre cristallisé.



Pandorato



Panettone semplice SENZA UVETTA E CANDITI.

Panettone prepared following the traditional recipe without sultanas and canditi.

Panettone mit ganz einfachem Teig ohne Sultaninen noch kandierten Früchten.

Panettone simple sans raisins raisins ni bonbons.

i Regionali



Bergamia



Panettone con canditi di bergamotto e colata di cioccolato bianco.
Panettone with canditi of Bergamot and coated with white chocolate.
Panettone mit kandierten Bergamotte und weißem Schokoguss.
Panettone aux fruits confits à la bergamote et coulage de chocolat blanc.



Riviera dei Cedri



Panettone con canditi di cedro nell'impasto ed in copertura glassato al cioccolato bianco.

Panettone prepared with cedar canditi and coated with a glaze of white chocolate.

Panettone mit Kandierten Zedern im Teig und in der Verzierung, mit weißer Schokolade glasiert.

Panettone aux citrons confits dans la pâte et glacé au chocolat blanc.

Arance e Cioccolato



Panettoni con scorzette di arancia candite e gocce di cioccolato fondente.

Panettone with orange peel canditi and dark chocolate chips.

Panettoni mit kandierten Orangen Stückchen und zartbitter Schokoladendrops.

Panettone aux écorces d'orange confites et pépites de chocolat noir.

Limoni di Calabria



Panettone con canditi al limone IGP di Rocca Imperiale nell'impasto e copertura con crema e praline di cioccolato bianco.

Panettone prepared with lemon canditi and coated with white chocolate and slices of lemon.

Panettone mit kandierten Zitronen im Teig, mit weißer Schokoglasur und weißen Schokopralinen überzogen, durch filetierten Zitronen verziert.

Panettone aux fruits confits au citron Rocca Imperiale IGP dans la pâte et recouverts de pralines à la crème et au chocolat blanc.

Noci e Fichi di San Fili



Panettone con fichi di San Fili ricoperto al cioccolato e granella di zucchero con noci nell'impasto e in copertura.

Panettone prepared with San fili figs and nuts. Coated with chocolate, ground nuts and fine sugar.

Panettone mit Feigen aus San Fili und Nüssen im Teig, mit Schokoküvertüre überzogen, durch Zuckerstreusel und Nüssen verziert.

Panettone aux figues San Fili enrobées de chocolat et sucre cristallisé avec des noix dans la pâte et sur la couverture.

Liquirizia di Calabria



Panettone con polvere di liquirizia di Calabria e frutta candita.
Panettone with licorice powder from Calabria and candied fruits.
Panettone mit Lakritzpulver aus Kalabrien und kandierten Früchten.
Panettone à la poudre de réglisse calabraise et fruits confits.

Prodotti nelle rughe di PortoSalvo, Calabria, Italia - Prodotti nelle rughe di PortoSalvo, Calabria, Italia - Prodotti nelle rughe di PortoSalvo, Calabria, Italia - Prodotti nelle rughe di PortoSalvo, Calabria, Italia

Prodotti nelle rughe di PortoSalvo, Calabria, Italia - Prodotti nelle rughe di PortoSalvo, Calabria, Italia - Prodotti nelle rughe di PortoSalvo, Calabria, Italia - Prodotti nelle rughe di PortoSalvo, Calabria, Italia



Vegano



Panettone semplice SENZA UVETTA E CANDITI SENZA LATTOSIO.
Panettone prepared following the traditional recipe without sultanas and canditi.
Panettone mit ganz einfachem Teig ohne Sultaninen noch kandierten Früchten.
Panettone simple sans raisins raisins et tests confits sans lactose.



Olio Evo di Calabria



Panettone semplice SENZA UVETTA E CANDITI con Olio Evo.

Panettone prepared following the traditional recipe without sultanas and canditi.

Panettone mit ganz einfachem Teig ohne Sultaninen noch kandierten Früchten.

Panettone simple sans raisins raisins et baies confites à l'huile d'olive extra vierge.

4 kg



Mega panettone da 4kg realizzabile in vari gusti.
Mega panettone of 4 kg obtainable in different flavors.
Riesen Panettone aus 4kg in verschiedenen Geschmacksrichtungen verfügbar.
Panettone méga 4 kg disponible en différentes saveurs.

100x6 g



Box con all'interno sei mini panettoni da 100g con gusti a scelta.
Box with six mini panettoni each one of 100 g and different flavors.
Box mit 6 mini Panettoni jeweils 100g und in verschiedenen Geschmacksrichtungen.
Boîte contenant six mini panettones de 100g à l'intérieur aux arômes de votre choix.



	CODICE ARTICOLO	SCADENZA DAL CONFEZIONAMENTO	CODICE EAN	PESO NETTO	PEZZI PER CARTONE
--- I GOLOSI					
	*Red Velvet -0105-	4 mesi	634438688693	750 g + ***200 g	6
	*Pistacchio 36 -0104-	4 mesi	634438540946	750 g + ***200 g	6
	*Noccioloso -0107-	4 mesi	634438885191	750 g + ***200 g	6
	*Ai 3 Cioccolati -0106-	4 mesi	634438560005	750 g + ***200 g	6
	*Coccobello -0109-	4 mesi	634438766315	750 g + ***200 g	6
	*Frutti di Bosco e Bacche di Goji -0108-	4 mesi	634438736189	750 g + ***200 g	6
	*Darkness -0123-	4 mesi	634438306917	750 g + ***200 g	6
--- I CLASSICI					
	*Al Cioccolato -0103-	4 mesi	634438574071	750 g	6
	*Tradizionale -0101-	5 mesi	634438848677	750 g	6
	**Pandorato -0102-	5 mesi	634438159810	750 g	6
--- I REGIONALI					
	*Bergamia -0114-	4 mesi	634438342298	750 g	6
	*Riviera dei Cedri -0112-	4 mesi	634438227892	750 g	6
	*Arance e Cioccolato -0113-	4 mesi	634438171416	750 g	6
	*Limoni di Calabria -0110-	4 mesi	634438139300	750 g	6
	*Noci e Fichi di San Fili -0111-	4 mesi	634438908302	750 g	6
	*Liquirizia di Calabria -0118-	4 mesi	634438681915	750 g	6
--- **Vegano -0130-					
	5 mesi	634438660415	750 g	6	
--- **Olio Evo -0131-					
	5 mesi	634438827061	750 g	6	
--- *Red Velvet -0115-					
	4 mesi	634438716273	4000 g	1	
--- *Al Cioccolato -0116-					
	4 mesi	634438023074	4000 g	1	
--- *Arance e Cioccolato -0117-					
	4 mesi	634438377382	4000 g	1	
--- *Mini Delicious -0124-					
	4 mesi	634438583639	100 g	6	
(Red Velvet o altro)					

* disponibile da novembre | ** disponibile tutto l'anno | *** peso vasetto crema da splamare

BOX DA/ BOX OF 6 PANETTONI
COLLI PER STRATO/ ROW QUANTITY 4x6 (24 BOX)
PEDANA/ PALLET 5x24 (120 BOX)





dongiovannino.it
shop.dongiovannino.it
info@dongiovannino.it

Via Roma 7° trav. 118,
Porto Salvo 89900 (VV)

