

Ecco dove acquistare i migliori panettoni di Milano

Classico, ricoperto di cioccolato oppure farcito con peperoni canditi... Comunque sia, è il dolce natalizio per eccellenza e non può mancare in tavola nelle prossime festività. Ecco dove trovare i migliori panettoni a Milano.

Panettoni classici, artigianali, creativi, esotici, firmati da chef stellati. Da acquistare in pasticceria, in hotel, al ristorante, con un clic...perché a Milano nulla è più natalizio del panettone!

Ecco gli indirizzi che abbiamo selezionato: qui si possono davvero trovare i migliori panettoni di Milano.

Il panettone della tradizione di Hotel Principe di Savoia

Il Panettone artigianale del Principe è realizzato dal famoso Pastry Chef Beniamino Passanante in tre varianti, tutte sapientemente create con lievito madre ed ingredienti italiani selezionati.

Dunque tre varianti: il Tradizionale Milanese, con arancio candito, cedro e uvetta aromatizzato alla vaniglia; il panettone al cioccolato, con impasto al cacao ricoperto da finissimo cioccolato fondente al 70%; quello ai marroni, con un impasto con lieve sentore di mandarino e morbidi marroni canditi.

Tutte le tre versioni si possono acquistare direttamente in hotel presso il Salotto Lounge. Per maggiori informazioni e per effettuare un ordine contattare la Concierge: tel. 02.62301.



Il Four Seasons Hotel propone quest'anno per la prima volta il "panettone della casa".

Il panettone del Four Seasons Hotel, fatto e sfornato in casa

L'arrivo del Natale segna quest'anno l'inizio della produzione in casa del dolce natalizio più amato dagli italiani al Four Seasons Hotel Milano: un'idea regalo perfetta, per momenti da condividere con i propri cari.

La storica proprietà nel cuore di Milano invita a degustare il

tradizionale dolce meneghino per la prima volta preparato in casa dal Pastry Chef Daniele Bonzi e che si può acquistare direttamente in hotel.

Frutto di 36 ore di lavorazione, ingredienti accuratamente selezionati, tra cui vaniglia biologica del Madagascar, miele di acacia e arance del Sud Italia, canditi e uva sultanina. E l'eleganza di esclusive confezioni nere con dettagli in oro.



Packaging celebrativo del grande Raffaello per i panettoni della pasticceria Cova.

Giovanni Cova & c. celebra il “divin pittore” Raffaello

Omaggio a Raffaello, in occasione dei 500 anni dalla sua morte, da parte della pasticceria Giovanni Cova & C. con la nuova linea di esclusivi panettoni.

I capolavori di Raffaello prendono vita negli incarti dei dolci natalizi. Un'iniziativa di grande levatura artistica, resa possibile grazie alla collaborazione con la Pinacoteca Ambrosiana e la Pinacoteca di Brera, unite straordinariamente per le celebrazioni di Raffaello.

La Giovanni Cova & C., promotrice di una nuova forma di collaborazione tra istituzioni pubblico/privati e impresa, lancia la Linea Raffaello, un viaggio tra gusto e bellezza: artigianalità della pasticceria milanese, packaging raffinati, esclusivi e riconoscibili.

Ad impreziosire ogni singola confezione, in regalo un libro con la descrizione delle opere realizzato a cura delle due pinacoteche milanesi, proposto assieme a sei coupon di sconto del valore di 30 euro complessivi, utilizzabili per l'ingresso alle mostre da dicembre 2020 a giugno 2021



Il panettone della chef Sara Preceruti è accompagnato da crema al latte di capra.

Sara Preceruti di Acquada reinventa il suo dessert signature

Con le Christmas box, la chef Sara Preceruti lancia anche il panettone, quest'ultimo in una versione del tutto personale. "Il gianduia veste rosso" dessert signature di Sara si trasforma in un panettone: con peperoni canditi, gianduia, pasta frolla e fiocchi di sale e con, a parte, crema al latte di capra.

Un passo importante per la chef, che ama portare avanti le sue passioni e reinventarle continuamente nella forma e, soprattutto, nella consistenza.

Insieme al suo signature, Sara proporrà anche una versione tradizionale del panettone, oltre a una al pistacchio e una al

cioccolato. Prodotti tutti senza conservanti e rigorosamente nelle cucine di Acquada dall'inizio alla fine, i panettoni di Sara Preceruti sono artigianali e delicati. Per questo, vengono prodotti esclusivamente su prenotazione.



Sadler ha scelto le versioni classiche del pandoro e del panettone per inaugurare il suo e-commerce.

Con Claudio Sadler i migliori panettoni di Milano anche online

Claudio Sadler lancia il suo nuovo e-commerce con spedizioni in tutta Italia e all'estero, e si cimenta subito con il panettone classico e il pandoro.

Sottolinea Sadler: "Mi piace puntare al classico, per questo ho scelto i tradizionali panettone e pandoro, usando prodotti di alta qualità e al massimo un consiglio per aggiungere al fianco del dolce una crema allo zabaione o al cioccolato. Una scelta che rispecchi la mia cucina, milanese e contemporanea".

Lievito madre per una lievitazione di 36 ore, 2 impasti per il panettone e 3 per il pandoro, burro francese e belga nell'impasto, vaniglia del Madagascar e uova bio provenienti da galline allevate a terra: questi sono gli ingredienti per i lievitati dello chef, confezionati in una elegante scatola che gioca con l'oro e il nero con maniglie in raso.

I 5 sensi di Peck, perché sia sempre Natale

Anche quest'anno Peck (foto di apertura), simbolo di alta gastronomia milanese dal 1883, porta sulle tavole italiane i sapori e i profumi delle feste, con i suoi panettoni di grande pasticceria: 5 diverse varianti del dolce simbolo del Natale, tra cui una nuova esclusiva limited edition di 200 pezzi. Disponibili in negozio o con consegna a domicilio.

Tra le 5 varianti una inedita limited edition Amarena, Limone e Mandorla.

La nuova proposta va ad arricchire la gamma di panettoni di Peck, composta da Gusto Classico, per gli amanti della tradizione, Pere e Cioccolato, per i palati più raffinati, Arancia, Ananas e Zenzero, per chi è alla ricerca di un tocco esotico, Pistacchio, Caffè e Cioccolato Bianco, per i più golosi.

Le creazioni, frutto della creatività del Pastry Chef Peck Galileo Reposo, si distinguono per la qualità del loro impasto, ottenuto grazie ad una lavorazione di 72 ore e all'utilizzo di ingredienti selezionatissimi.

I Panettoni sono disponibili presso i 3 negozi Peck di Milano (la storica sede di via Spadari 9, Peck CityLife in Piazza Tre Torri, Peck Porta Venezia in via Salvini 3) o direttamente a casa propria grazie al servizio delivery.



Tra i migliori panettoni di Milano, Vergani rende omaggio alla Galleria

Per essere ancora più vicino agli estimatori dei suoi panettoni, questo Natale Vergani ha migliorato il suo e-shop che oggi è ancora più fruibile, veloce ed efficace.

Il dolce simbolo delle tavole natalizie è quindi sempre più a portata di clic. In omaggio alla città che ha dato origine alla tradizione del panettone, Vergani ha voluto creare tre eleganti scatole in latta dal vago sapore vintage che riportano a uno dei salotti più eleganti delle nostre piazze italiane, la Galleria Vittorio Emanuele II.

Le latte Vergani racchiudono tre varianti: il panettone Classico, indiscusso protagonista delle tavole natalizie, soffice e delicato, con uvetta e canditi, proprio come vuole l'antica tradizione milanese; il panettone al cioccolato, arricchito con golose gocce di cioccolato; e per i palati più

esigenti il panettone pere e cioccolato, glassato con granella di amaretto.