

MIO PANETTONE

con scorze d'arancia e uvetta passa



Il MIO panettone è un prodotto artigianale, realizzato con materie prime di eccellenza che, pur rispettando la ricetta originale, si arricchisce ogni anno di nuove note che lo rendono più ricercato al palato. Il panettone tradizionale è farcito solo con scorze di arancia, trattate con acqua e zucchero con l'aggiunta dell'uvetta passa imbevuta di un ottimo vino passito. Le scorzette candite rievocano anche la tradizione tutta siciliana di storia e sapori di un tempo passato. Il nome MIO riprende la linea di prodotto "IO Pietro D'Agostino" che rappresentano la sua personale selezione di materie prime.

MIO panettone is an artisanal product made with excellent raw materials that, while respecting the original recipe, is enriched every year with new notes that make it more sought after on the palate. The traditional panettone is filled only with orange peels treated with water and sugar with the addition of raisins soaked in an excellent raisin wine. Candied peels also evoke the Sicilian tradition of history and flavours of a bygone era. MIO name takes up the product line "IO Pietro D'Agostino" which represent his personal selection of raw materials.