



panettoni.22





Il Panettone artigianale Orange Moon è frutto di una continua ricerca che percorre la strada della creatività rimanendo nei confini della grande tradizione della pasticceria italiana.

Si impreziosisce di caratteristiche che lo rendono unico e indimenticabile: la morbidezza e la leggerezza che solo una buona, lenta lavorazione può dare;

il gusto rotondo e bilanciato dei vari ingredienti di base, tutti di primissima qualità, che si percepiscono uno alla volta armonizzandosi perfettamente.

La cupola bruna, che rivela il giusto grado di cottura, o ricoperta di glassa, per i più golosi, nasconde un trionfo di colori e profumi che si sprigionano al primo taglio: il giallo intenso dell'uovo di categoria A, punteggiato dai succosi e morbidi acini di uvetta, i cubetti di arancia siciliana candita, di nostra produzione, come anche gli oli essenziali di arancia e limone, che fanno di zagara e di brezza marina.

L'aroma ricco del burro francese di latteria, la dolcezza del biondo miele dell'Etna, l'invitante profumo di vaniglia del Madagascar...

E poi il cioccolato premium Valrhona bianco o nero, la nota esotica dello zenzero e del cocco, il lusso del blood lime, del finger lime e del limone yuzu, la golosità dei frutti di bosco e del pistacchio di Sicilia, la ricercatezza del "Cioccolato di Modica IGP" unito ai succulenti cubetti di pera.

I Panettoni artigianali Orange Moon dopo la cottura vengono imbustati e confezionati a mano e immediatamente spediti per arrivare sulla vostra tavola nel più breve tempo possibile, mantenendo immutata la loro fragranza.



The Orange Moon hand-made Panettone is a result of an ongoing research on the way of creativity, but still in the limits of the great tradition of the Italian pastry.

It is embellished with unique and unforgettable features: a softness and a lightness which come only after an accurate and long raising process;

The full and balanced flavour of the various basic ingredients, all of the greatest choice, perceivable one by one but also blending perfectly.

The dome, with its brown shade revealing the right level of baking or covered of icing for the gourmets, is a triumph of colours and flavours, which are released at the first cut: the intense yellow of category A eggs, speckled with soft, juicy raisins and small cubes of candied Sicilian oranges of our production, together with the fragrant orange and lemon essential oils, recalling orange blooms and sea breeze.

The rich flavour of French dairy butter, the softness of the blond honey from Etna, the vaniglia of Madagascar's inviting aroma...

And then Valrhona's premium white or dark chocolate, the exotic touches of ginger and coconut, the luxury of the blood lime, finger lime and yuzu lemon, the delicacy of wild berries and pistachios from Sicily, the sophistication of "Cioccolato di Modica IGP" associated to exquisite small cubes of pear.

After baking, the Orange Moon hand-made Panettoni are wrapped and packed manually, then dispatched immediately to get at the soonest and at their best on your table.

Le Panettone artisanal Orange Moon est le résultat d'un parcours de recherches constantes sur la voie de la créativité, mais toujours dans les limites de la grande tradition de la pâtisserie italienne.

Il s'embellit, devient inoubliable grâce à ses caractéristiques uniques : la tendresse et la légèreté que seule une bonne et lente levitation peut donner ;

Le goût rond et équilibré des ingrédients de base, tous de premier choix, qui se perçoivent un à un et s'harmonisent parfaitement.

Le dôme, de tonalité brune révélant le juste niveau de cuisson, ou recouvert de glaçage pour les plus gourmands, cache un triomphe de couleurs et parfums qui se libèrent dès la première tranche : le jaune intense des œufs de catégorie A, ponctué de grains de raisins tendres et juteux et de petits cubes d'oranges siciliennes confites de notre production, ainsi que l'arôme des huiles essentielles d'orange et de citron qui évoquent les fleurs d'oranger et la brise marine.

Le riche arôme de beurre français de crèmerie, la douceur du miel blond de l'Etna, le parfum envoutant de la vanille de Madagascar.

Et enfin le chocolat premium Valrhona blanc ou noir, les notes exotiques du gingembre et de la noix de coco, le luxe du blood lime, du finger lime et du citron yuzu, la gourmandise des fruits des bois et des pistaches de Sicile, le raffinement du "Cioccolato di Modica IGP" associé à de délicieux petits cubes de poire.

Après leur cuisson, les panettoni artisanaux Orange Moon sont emballés et confectionnés manuellement, puis expédiés immédiatement pour arriver dans les plus brefs délais et dans toute leur fragrance sur votre table.



Suntuoso, e allo stesso tempo
soffice e leggero: è questa la
nostra visione del Natale.

Sumptuous, however soft and light: that is
our vision of Christmas.

Somptueux mais aussi tendre et léger :
voilà notre vision de Noël.



PanettoneNero

con gocce di cioccolato fondente e cubetti di arancia candita di Sicilia

with dark chocolate chips and candied Sicily orange peel cubes
avec gouttes de chocolat noir et cubes d'orange sicilienne confite



cod. 0502480

confezione
package /emballage

6 per box

peso netto
net weight /poids net

1000g

shelf-life mesi
months /mois

4



Panettone GlassatoNero

con gocce di cioccolato fondente, cubetti di arancia candita di Sicilia e glassatura di cioccolato fondente

with dark chocolate chips, candied Sicily orange peel cubes and dark chocolate icing
avec gouttes de chocolat noir, cubes d'orange sicilienne confite et glaçage au chocolat noir



cod. 0502481

confezione
package /emballage

6 per box

peso netto
net weight /poids net

1000g

shelf-life mesi
months /mois

4



La selezione dei nostri ingredienti
è frutto della grande passione
per la qualità e dell'amore per il
nostro territorio ricco di eccellenze
agroalimentari.

Our great passion for quality and our love for our land,
so rich in exquisite food products, are at the heart of
our selection of ingredients.

La sélection de nos ingrédients est le résultat de notre
grande passion pour la qualité, associée à l'amour
pour notre territoire riche en excellents produits
agroalimentaires.





Panettone Bianco

con gocce di cioccolato bianco e cubetti di arancia candita di Sicilia

with white chocolate chips and candied Sicily orange peel cubes
avec gouttes de chocolat blanc et cubes d'orange sicilienne confite



cod. 0502476

confezione
package /emballage

6 per box

peso netto
net weight /poids net

1000g

shelf-life mesi
months /mois

4



Panettone Glassato Bianco

con gocce di cioccolato bianco, cubetti di arancia candita di Sicilia e glassatura di cioccolato bianco

with white chocolate chips, candied Sicily orange peel cubes and white chocolate icing
avec gouttes de chocolat blanc, cubes d'orange sicilienne confite et glaçage au chocolat blanc



cod. 0502475

confezione
package /emballage

6 per box

peso netto
net weight /poids net

1000g

shelf-life mesi
months /mois

4





Panettone Cocco e Zenzero

con cubetti di cocco, zenzero, canditi di cedro di Sicilia e gocce di cioccolato bianco

with coconut cubes, ginger, citron and white chocolate chips
avec morceaux de noix de coco, gingembre, cédrat confits et pépites de chocolat blanc



cod. 0502456

confezione
package /emballage

6 per box

peso netto
net weight /poids net

1000g

shelf-life mesi
months /mois

4





Panettone BloodLime

con "inspiration yuzu", blood lime candito e glassatura di cioccolato bianco

with "inspiration yuzu", blood lime candied fruit and white chocolate icing
avec "création yuzu", citron rouge confit et glaçage de chocolat blanc



cod. 0502494

confezione
package / emballage

6 per box

peso netto
net weight / poids net

1000g

shelf-life mesi
months / mois

4



La glassa croccante di mandorle e zucchero in granella nasconde un tripudio di colori , sapori e profumi di arancia, cedro e uvetta.

The crunchy icing, made of almonds and granulated sugar, holds a riot of colours, flavours and fragrances of orange, cedrat and sultanas.

Le glaçage croquant d'amandes et grains de sucre retient une avalanche de couleurs, saveurs et parfums d'orange, cédrat et raisins secs





Panettone Mandorlato

con cubetti di cedro e arancia canditi di Sicilia e uvetta. Glassatura di mandorle grezze di Sicilia e zucchero in granella

with citron and orange candied fruit, raisins and almond icing
à l'orange et au cédrat confits, raisins secs et glaçage à l'amande



cod. 0502490

confezione
package /emballage

6 per box

peso netto
net weight /poids net

1000g

shelf-life mesi
months /mois

4





Panettone TreCioccolati

con gocce di cioccolato fondente, al latte, bianco. Glassatura di cioccolato fondente e
“perle croccanti” di cioccolato

with drops of dark, milk, and white chocolate and “crunchy pearls” of chocolate
avec pépites de chocolat noir, au lait et blanc. Glaçage de chocolat noir et “perles croquantes” de chocolat



cod. 0502491

confezione
package /emballage

6 per box

peso netto
net weight /poids net

1000g

shelf-life mesi
months /mois

4





Panettone Frutti di Bosco

con gocce di cioccolato bianco e frutti di bosco. Glassatura di cioccolato bianco e lamponi "crunchy"

nuggets of white chocolate, wild berries and white chocolate icing
pépites de chocolat blanc, fruits des bois et glaçage de chocolat blanc



cod. 0502493

confezione
package /emballage

6 per box

peso netto
net weight /poids net

1000g

shelf-life mesi
months /mois

4





Panettone Pistacchio

con granella e glassatura al pistacchio. Con vasetto di crema spalmabile
with pistachio icing and chips. zglaçage pistache et pistaches concassées. Petit pot de crème à tartiner



vasetto di crema spalmabile
small container of spreadable cream

190g

shelf-life mesi
months /mois

12

cod. 0502499

confezione
package /emballage

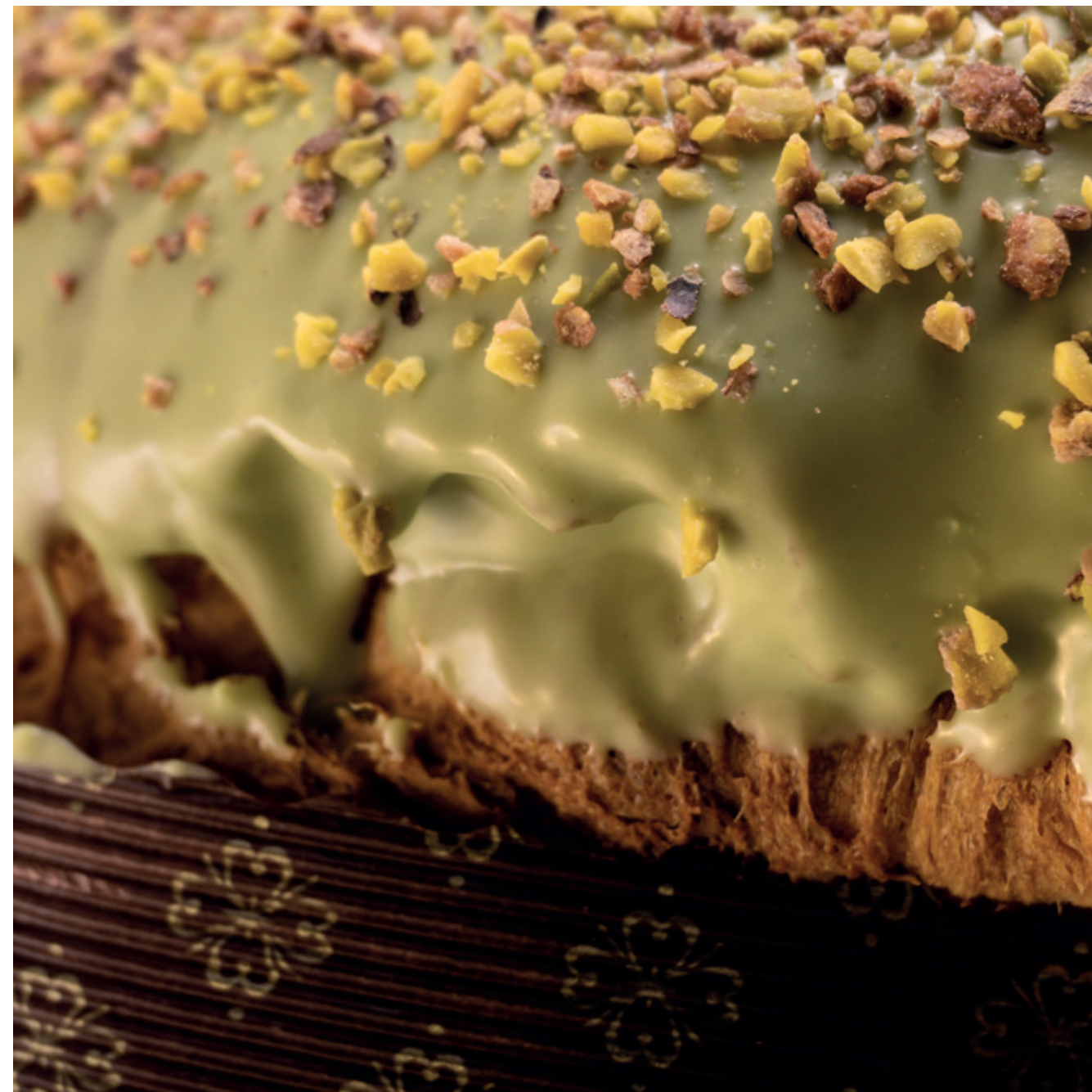
4 per box

peso netto
net weight /poids net

1000g

shelf-life mesi
months /mois

4





Panettone Pera e "Cioccolato di Modica IGP"

con cubetti di pera candita e gocce di "Cioccolato di Modica IGP"

with small cubes of candied pears and drops of "Cioccolato di Modica IGP"
avec petits cubes de poires confites et pépites de "Cioccolato di Modica IGP"



cod. 0502519

confezione
package / emballage

6 per box

peso netto
net weight / poids net

1000g

shelf-life mesi
months / mois

4





Panettone Mandorlato Biologico

con canditi di arancia e cedro, uvetta e mandorle di Avola

with citron and orange candied fruit, raisins and Avola almonds

à l'orange et au cèdre confits, aux raisins secs et aux amandes de Avola



cod. 0502450

confezione
package / emballage

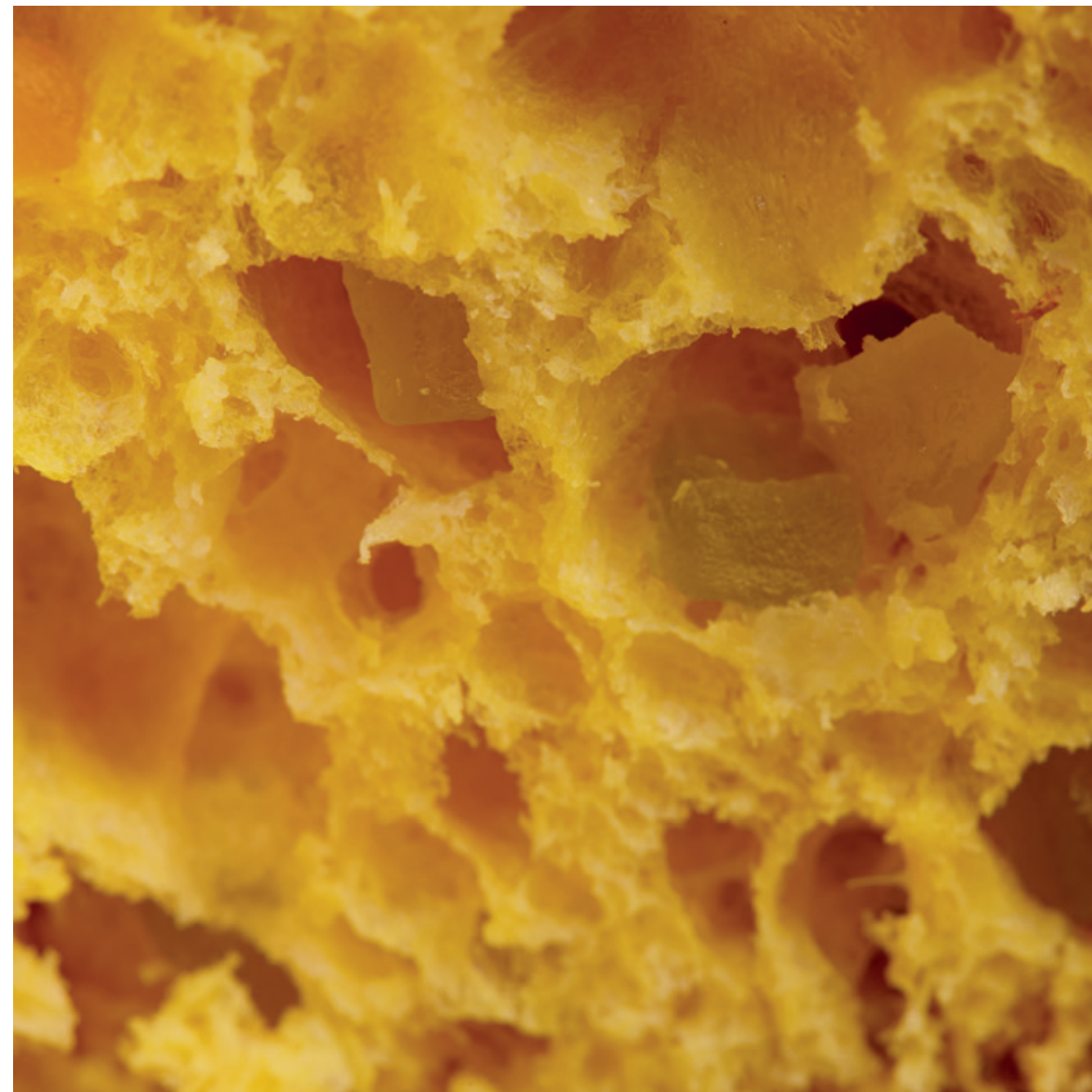
6 per box

peso netto
net weight / poids net

1000g

shelf-life mesi
months / mois

4







CANDITFRUCHT S.P.A.

Via Medici 367/397 | 98051 Barcellona Pozzo di Gotto (Messina) - Italia
Tel +39 090 9702531 | Mob. +39 349 3699954 | www.canditfrucht.com