











Auch dieses Jahr werden wir zur Weihnachtszeit wieder exklusiv die Panettoni von der Pasticceria **BARDI** im Sortiment führen. Wie jedes Jahr werden sie speziell für unsere Kunden weihnachtlich verpackt.

Ein **verfeinertes Rezept**, qualitativ hochstehende Zutaten und die langjährige Erfahrung der Meisterbäcker machen die BARDI Panettoni zu einem einzigartigen Genuss.

8 Gründe warum die BARDI-Panettoni für höchste Qualität stehen:

-  ausschliesslich aus Sauerteig (Lievito Madre)
-  56 Stunden Produktionszeit
-  frisches Eigelb von Hühnern aus Bodenhaltung
-  frische Vollmilch von hervorragender Qualität
-  Butter aus kontrollierter EU Produktion
-  Honig italienischer Herkunft
-  Zitronat aus Cedro di Diamante
-  Orangeat aus besten italienischen Orangen



Ab mitte November sind die frisch gebackenen Panettoni wieder bei uns erhältlich.

Es het solang's het!

Ihr VINI SACRIPANTI Team

VINI SACRIPANTI AG

Italienische WeinKultur

Vini Sacripanti · Enoteca l'Assaggio
Lägerstrasse 17 · Postfach 356 · CH-5430 Wettingen
Telefon 056 426 08 94 · Telefax 056 426 69 94
info@vinisacripanti.ch · www.vinisacripanti.ch