



ITALIA PANETTONE

Catalogue 2025



GÉNÉRATEURS D'ÉMOTIONS GOURMANDES

Des cadeaux gourmands sur mesure

Offrez l'excellence

Qu'il s'agisse d'un événement d'entreprise, d'une célébration spéciale ou d'une attention personnalisée, nous sélectionnons avec la plus grande exigence des produits haut de gamme, sublimes par des emballages 100 % sur mesure, conçus pour refléter votre identité et vos valeurs.

Notre produit emblématique, le **Panettone**, incarne à lui seul le partage et la convivialité. Pour une pause gourmande d'exception, nous proposons également une sélection raffinée de **chocolats** et **nougats** de prestige à l'italienne, une sélection de produits à la **truffe d'Alba**, des **biscuits apéritifs** hors du commun, ainsi que notre **café** issu de notre propre torréfaction artisanale.

Animés par l'excellence et la créativité, nous enrichissons continuellement nos collections, dans le respect des plus hauts standards de qualité et de satisfaction.

Notre démarche RSE



Solidarité

Nous soutenons l'insertion professionnelle et sociale des personnes en situation de handicap en confiant la création de nos emballages à des ESAT.



Environnement

Nos emballages sont fait à la main en France avec des matériaux 100% recyclables et compostables pour une démarche écologique.



Qualité

Nos produits sont sélectionnés pour leur qualité irréprochable garantissant une expérience gustative exceptionnelle.



Des produits sublimes par l'art de l'emballage

Notre valeur ajoutée réside dans l'alliance de l'excellence du produit et de la sophistication de sa présentation, une parfaite harmonie entre raffinement gustatif et élégance visuelle.

Sublimées par l'art de l'emballage, un savoir-faire italien authentique, nos créations sont entièrement confectionnées à la main en France en utilisant des matériaux de haute qualité, respectueux de l'environnement, 100% recyclables et compostables.

Notre seule limite est notre créativité !



LE MOT DE LA CRÉATRICE

Chaque création est pensée pour éveiller les sens et sublimer l'instant. Offrir ne se limite pas à donner, c'est transmettre une émotion, une attention.

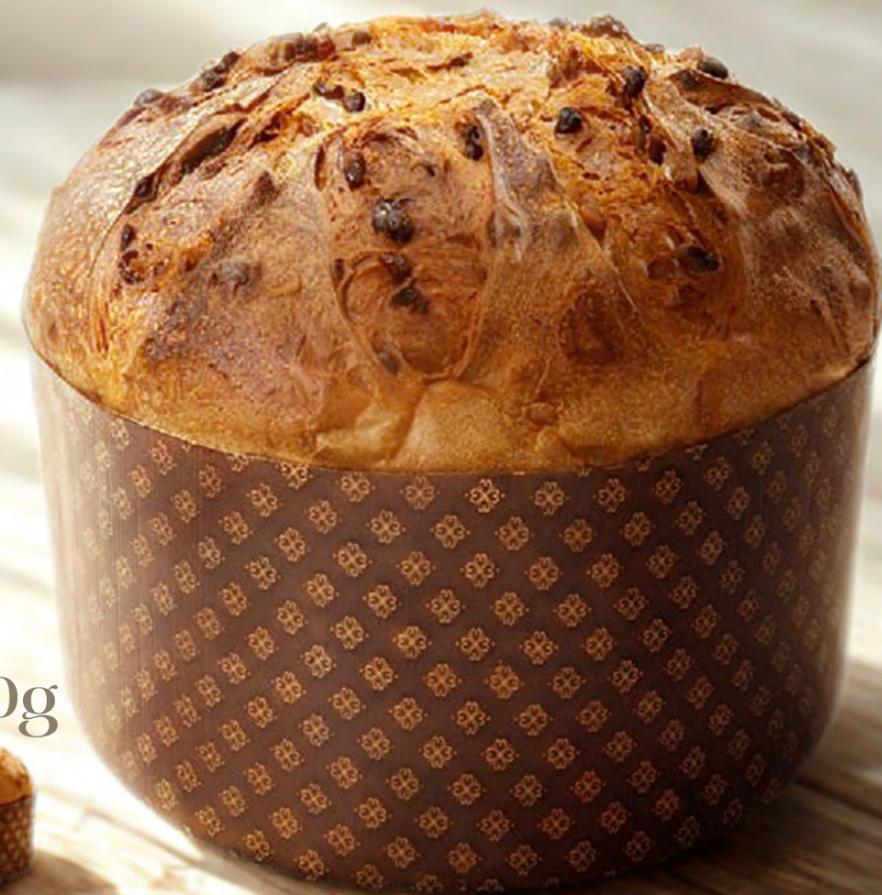
Lara Concas

TABLE DES MATIÈRES

Nos panettones	4
Nos coffrets	10
Nos chocolats	12
Nos nougats	14
Nos cafés	15
Nos biscuits apéritifs	16
Nos truffes d'Alba	18

Nos Panettones

Maxi 20 Kg



Mini 100g



Tailles et générosité

Symbole de partage et de générosité, notre panettone se décline en plusieurs formats, du **mini 100 g**, parfait pour une attention délicate, jusqu'au **maxi 20 kg**, idéal pour les grandes tablées et les moments d'exception.

Notre format standard de 1 kg incarne l'équilibre parfait entre gourmandise et convivialité, et reste le plus apprécié de nos clients.

Tous nos modèles ne sont pas disponibles dans chaque taille, mais selon les quantités souhaitées, nous pouvons envisager une production sur mesure. Quelle que soit la version choisie, chaque panettone conserve la même exigence de qualité et le même goût authentique qui font notre signature.

Nos Panettones Classiques



Code	Poids
PTRA1000	1 Kg
PTRA750	750 g
PTRA500	500 g
PMIN100	100 g
Maxi	
PMAX5KG	5 Kg
PMAX10KG	10 Kg
PMAX20KG	20 Kg

CLASSIQUE SANS GLAÇAGE

Un panettone traditionnel très moelleux, aux délicieux fruits confits très tendres et raisins secs.



Code	Poids
PCRE1000	1 Kg

CRÈME PATISSIÈRE

Notre nouveauté 2025 ! Un panettone garni d'une onctueuse crème pâtissière pour une touche de gourmandise irrésistible.



Code	Poids
PTRAG1000	1 Kg
PTRAG750	750 g
PTRAG500	500 g
PMINIG100	100 g

CLASSIQUE AVEC GLAÇAGE

Une version encore plus gourmande grâce à l'ajout d'un glaçage aux amandes entières du Piémont.



Code	Poids
PPAN1000	1 Kg
PPAN700	700 g

PANDORO

Le panettone nature et pur beurre, sans fruits confits ni raisins secs, à savourer avec son sucre glace.

Nos Panettones au chocolat



Code	Poids
PCHO1000	1 Kg
PCHO750	750 g

CHOCOLAT

Un panettone enrichi de pépites de chocolat fondant recouvert d'un glaçage à la noisette du Piémont.



Code	Poids
PCCF1000	1 Kg

CHOCOLAT COEUR FONDANT

La crème de chocolat fondant vient sublimer ce panettone aux délicieuses pépites de chocolat.



Code	Poids
P3CHC1000	1 Kg

3 CHOCOLATS

Un panettone aux délicieuses pépites de chocolat blanc, au lait et noir.



Code	Poids
PFDB1000	1 Kg

FRUITS DES BOIS

Un panettone aux fruits des bois recouvert d'un glaçage à la noisette du Piémont et perles de sucre.



Code	Poids
PMAR1000	1 Kg

MARRONS GLACÉS

Un panettone gourmand à la délicate crème de marrons glacés et ses délicieux morceaux de marrons.



Code	Poids
PPIS1000	1 Kg

PISTACHE

Un panettone très gourmand à la douce et irrésistible crème de pistache.



Code	Poids
PCCAF1000	1 Kg

CHOCOLAT-CAFÉ

Le café ajouté à la pâte moelleuse réhausse la saveur des pépites de chocolat.



Code	Poids
PCPOI1000	1 Kg

CHOCOLAT-POIRE

Un panettone riche en morceaux de poire et pépites de chocolat, recouvert d'un délicieux glaçage aux noisettes.



Code	Poids
PCORAI000	1 Kg

CHOCOLAT-ORANGE

Les pépites de chocolat se marient à la perfection aux délicieux morceaux d'oranges confites.



Code	Poids
PCIT1000	1 Kg

CITRON

Un panettone avec des morceaux de citrons confits pour touche de gourmandise irrésistible.



Code	Poids
PMOS1000	1 Kg
PMOS750	750 g
PMOS500	500 g
PMINIM100	100 g

MOSCATO (Avec alcool)

Un panettone au raisin doux imbibé de vin Muscat, sans fruits confits, avec un glaçage aux noisettes.



Code	Poids
PABRI000	1 Kg

ABRICOT

Un panettone aux délicieux morceaux d'abricots pour une notre très fruitée et gourmande.



Collection aux alcools fins

Pour les amateurs de plaisirs raffinés, découvrez notre nouvelle collection de panettones aux notes subtiles alcoolisées.

Chaque création marie le moelleux traditionnel du panettone italien à l'élégance de spiritueux et liqueurs soigneusement sélectionnés : **Rhum** chaleureux, **Whisky** corsé, **Gin** aromatique et **Limoncello** raffiné.

Destinés aux palais adultes en quête d'originalité, ces panettones incarnent une alliance parfaite entre excellence artisanale et art de la dégustation.

Nos Panettones spéciaux



Code
PSRHUM Poids
1 Kg

RHUM

Un panettone enrichi de pépites de chocolat et raisins macérés dans du Rhum «Ron Imperial Barcelò».



Code
PSWHIS Poids
950 g

WHISKY

Un panettone garni d'une crème au Whisky gourmand, recouvert d'un glaçage de chocolat au caramel.



Code
PSGIN Poids
950 g

GIN

Un panettone à la crème au Gin recouvert de chocolat blanc et perles de meringues.



Code
PSLIM350 Poids
350 g
PSLIM950 Poids
950 g

LIMONCELLO

Un panettone farci à la gourmande crème pâtissière au Limoncello.



L'art de l'emballage

Chaque création est pensée et réalisée sur mesure, alliant élégance, originalité et créativité. Du choix des couleurs aux textures, en passant par la sélection de rubans et d'ornements, tout est personnalisable pour créer une présentation unique et mémorable.

Nous proposons un vaste éventail de papiers, tissus et finitions, allant du plus sobre au plus luxueux, afin d'offrir à chaque création une identité visuelle singulière, à la hauteur de son contenu.

À cette expérience visuelle s'ajoute la possibilité de concevoir des boîtes personnalisées, avec ou sans marquage de logo, ainsi que des sacs luxueux. Le geste d'offrir devient alors un moment unique, une émotion qui commence bien avant l'ouverture.

Découvrez l'inspiration sur notre site internet, où chaque réalisation témoigne de notre passion.



Nos coffrets

A votre image

Chaque coffret est une **pièce unique**, pensée et façonnée selon vos exigences.

Du design du contenant à la sélection raffinée de son contenu, chaque détail est étudié pour refléter l'essence de votre marque ou l'émotion que vous souhaitez transmettre.

Nous travaillons en étroite collaboration avec vous pour concevoir un coffret 100 % personnalisable, adapté à vos attentes et à votre budget, tout en privilégiant des matériaux et des finitions d'exception.

Plus qu'un simple écrin, nous imaginons une **expérience visuelle et gustative** qui sublime votre message et marque durablement vos destinataires.



Voyage gastronomique

Laissez-vous porter par les saveurs de l'Italie et composez votre propre itinéraire gourmand, de l'apéritif au café.

Voici un exemple :

Apéritif : **Pour éveiller les papilles**

Commencez votre voyage tout en légèreté, avec un apéritif croustillant à l'italienne. Gressins artisanaux ou autre bouchée de bienvenue : une façon raffinée de s'ouvrir l'appétit.

Antipasti : **La mise en bouche à l'italienne**

Poursuivez avec des antipasti de caractère : des légumes grillés, des tartinables délicieux, pour une escale ensoleillée et parfumée.

Plat :
L'incontournable des tables italiennes
Faites votre choix parmi nos variétés de pâtes artisanales, à accompagner d'une sauce savoureuse (tomate, carbonara...) pour un plat généreux et authentique.

Dessert :
Pour conclure en beauté
Terminez votre parcours sur une note sucrée : mini panettone moelleux, truffes au chocolat ou autres délices raffinés.

Café :
Pour conclure en beauté
On ne peut pas passer à côté d'un délicieux café de notre torréfaction maison pour conclure ce voyage gastronomique. Une touche finale qui prolonge le plaisir et scelle le souvenir d'un repas d'exception.

Menu

Composez votre menu sur mesure en sélectionnant un produit par catégorie : Apéritif, Antipasto, Plat Principal, Dessert.

Apéritif

Grissoni Gina & Leo (200g)
Grissoni à la truffe (120g)
Chips au Pesto (100g)
Chips à la truffe (100g)

Antipasto

Crème bio olive ou artichaut (110g)
Tapenade olive, artichaut, marjolaine (80g)
Antipasti de légumes (280g)
Mélange de légumes, tomates séchées, artichauts, poivrons, olives Bella di Cerignola et oignons boretane conservés dans l'huile d'olive.
Pâté d'anchois à l'huile d'olive et olives noires (110g)

Plat Principal

Pâtes artisanales
Tagliatelles aux œufs (250g)
Spaghetti Bio Liguria (500g)
Farfalle 5 couleurs (250g)
Penne (500g)

Sauces
Sauce bio arrabiata 180g
Sauce bio tomate et ricotta 180g
Pesto basilic 140g
Pesto rosso 140g

Dessert

Mini panettone traditionnel (100g)
Nougat friable Noël (60g)
Truffes mixtes 10x (70g)
Croquant aux amandes (120g)

Café

Espresso en grains ou moulu 250 g de notre torréfaction maison

Nos chocolats truffés



Divines Gourmandises

Pour vos coffrets sur mesure, nous avons choisi **les meilleurs chocolats italiens** de la maison Antica Torroneria Piemontese, fondée en 1885, incarnent l'excellence et la passion du chocolat d'exception.

Les **truffes artisanales** sont élaborées avec soin, dans le respect des temps de fabrication, pour préserver la richesse des arômes naturels. Chaque ingrédient est sélectionné avec exigence, un savoir-faire authentique pour offrir des chocolats raffinés qui trouveront naturellement leur place dans vos coffrets personnalisés.

Nos chocolats truffés

Tentations au chocolat

Découvrez une sélection de créations chocolatées, soigneusement élaborées et prêtes à offrir. Chaque pièce a été choisie pour son originalité et son élégance, reflet d'un savoir-faire artisanal d'exception.

Cette sélection n'est qu'un avant-goût de notre offre complète, de nombreuses autres créations sont disponibles sur demande, selon vos envies.



Code	Poids
CHARC01	175 g
CHARC02	350 g

COFFRET ARC-EN-CIEL

Un assortiment gourmand pour découvrir ces délicieuses truffes. Existe en deux formats.



BOÎTE SUR MESURE

Composez votre coffret selon vos envies. Sélectionnez les saveurs disponibles et nous vous proposerons plusieurs contenants.



Code	Poids
CHSAC01-13	200 g

TRUFFES SIMPLES

Sachet transparent de 200 g, saveurs au choix (voir page précédente).



Code	Poids
CHCAL	168 g

CALENDRIER DE L'AVANT

Une idée originale pour découvrir la délicieuse collection de truffes

Nos nougats



Tendres ou friables

Élaborés selon un savoir-faire artisanal et à partir d'ingrédients d'exception, nos nougats de la maison Antica Torroneria Piemontese séduiront les palais les plus exigeants.

Déclinés en plusieurs variations, nos nougats se savourent aussi bien **tendres** que **friables**, pour répondre à toutes les envies.

Cette sélection n'est qu'un avant-goût de notre offre complète, de nombreuses autres créations sont disponibles sur demande.



NOUGAT «DELLE LANGHE»

Nougat tendre ou friable aux prestigieuses noisettes «Delle Langhe».

Description	Code	Poids
Nougat friable aux noisettes	NDLNOI	200 g
Nougat friable aux amandes	NDLAM	200 g
Nougat tendre aux noisettes et amandes	NDLNAM	200 g
Nougat tendre aux noisettes et amandes, recouvert de chocolat noir	NDLNAMC	200 g



Code	Poids
NDUO	60 g

DUO GOURMAND

Deux portions de nougat friable aux noisettes et amandes.



Code	Poids
NBON	200 g

COMME UN BONBON

Nougat recouvert de différentes saveurs uniques (orange, chocolat noir, vanille, citron). Présentés comme un bonbon.

Nos cafés



Le café, notre passion

Depuis plus de 50 ans, **notre maison familiale** cultive l'art de la torréfaction artisanale. Chaque grain est choisi avec soin, travaillé avec précision et torréfié selon un savoir-faire transmis de génération en génération.

Parmi nos créations, **le mélange ORA** (80% Arabica) incarne parfaitement notre philosophie par son équilibre, intensité et élégance. **Ce travail de passion a été récompensé à deux reprises par la médaille d'or du Meilleur Espresso Italien**, une reconnaissance qui honore autant notre histoire que notre engagement quotidien.



Code	Poids
ORA250	250 g
ORA1KG	1 Kg

CAFÉ EN GRAINS OU MOULU

Notre produit phare, ORA, un savant mélange de 80% Arabica et 20% Robusta pour un équilibre parfait. Disponible en grains ou moulu selon votre type de machine, à spécifier lors de votre commande (espresso, filtre ou moka), en format 1 Kg ou 250 g.

D'autres cafés de Spécialité sur demande.



Code	Qté
ORACAPS	x 10
ORADOSE	x 50

CAPSULES ET DOSETTES

Capsules compatibles Nepresso® ou dosettes souples avec notre café ORA (80% Arabica, 20% Robusta). Sachet de 10 capsules ou boîte de 50 dosettes.

Nos biscuits apéritifs



Élégance salée

Avec la collection "Aperitivo Italiano", la maison Flamigni réinvente l'art du partage. Ces biscuits salés d'exception, inspirés des terroirs italiens, offrent un voyage délicat entre tradition et créativité.

Coffrets à votre image

Présentés dans de subtils mini coffrets personnalisés par l'ajout de votre logo (en option), ils deviennent de véritables bijoux gourmands, pensés pour magnifier chaque instant apéritif. Ces coffrets sont disponibles en noir ou blanc.



Les classiques

Élaborés avec des ingrédients soigneusement sélectionnés, ces biscuits apéritifs révèlent des saveurs intemporelles qui séduisent par leur équilibre et leur finesse. Leur goût franc, à la fois délicat et généreux, fait de cette collection un incontournable : des recettes qui traversent le temps sans jamais perdre de leur élégance, parfaites pour accompagner un moment de convivialité avec naturel et distinction.



Code	Poids
APPIEM2	15 g
APPIEM4	35 g

PIEMONT

Sablé au poivron et noisette.



Code	Poids
APSAFR2	15 g
APSAFR4	35 g

SAFRAN

Sablé au safran et farine de riz.



Code	Poids
APPARM2	15 g
APPARM4	35 g

PARMESAN

Sablé au Parmesan et épinard.



Code	Poids
APTOSC2	10 g
APTOSC4	25 g

TOSCANE

Biscuit salé aux amandes et romarin.



Code	Poids
APCAP2	10 g
APCAP4	25 g

CACIO E PEPE

Sablé au Pecorino et poivre.



Code	Poids
APVES2	15 g
APVES4	35 g

VÉSUVE

Sablé piquant à la tomate et origan.



Code	Poids
APGORG2	15 g
APGORG4	35 g

GORGONZOLA

Sablé au délicieux Gorgonzola DOP.



Code	Poids
APOLI2	10 g
APOLI4	25 g

OLIVES

Sablé fourré au «Radicchio Rouge de Trévise» (sorte de chicorée).



Code	Poids
APRAD2	15 g
APRAD4	35 g

RADICCHIO

Sablé fourré au «Radicchio Rouge de Trévise» (sorte de chicorée).



Code	Poids
APCAV2	15 g
APCAV4	35 g

CAVIAR

Sablé fourré au caviar italien.



Code	Poids
APGORG2	15 g
AP4	35 g

ANCHOIS

Sablé fourré aux anchois.

Les spéciaux

Avec ses créations au caviar et aux anchois de la Maison Calvisius, Flamigni signe l'apéritif de l'exception. Ces biscuits rares allient la finesse d'une pâte légère au caractère noble d'ingrédients d'exception, offrant une expérience gustative d'une élégance absolue, où chaque bouchée devient un instant privilégié.



Nos truffes d'Alba

L'excellence

À la croisée du raffinement gastronomique et de l'excellence artisanale, la truffe incarne l'un des bijoux les plus convoités de la gastronomie mondiale.

Issue de terroirs exceptionnels du Piémont, cette délicatesse s'épanouit dans un terroir unique. La maison Tartuflanghe, enracinée dans cette tradition, revisite ce trésor millénaire à travers une gamme luxueuse, mêlant créativité contemporaine et qualité absolue.

Nous vous proposons une sélection de produits parmi un large choix disponible sur demande, y compris de la truffe fraîche.

Apéritifs

Dès les premiers instants d'un repas, la truffe d'Alba apporte une touche d'exception. Crackers, chips et petits amuse-bouches parfumés à la truffe offrent une expérience unique, raffinée et surprenante, idéale pour transformer l'apéritif en un moment gourmand et exclusif. D'autres produits sont disponibles sur demande.



Code	Poids
TCHIPSBL	100 g
TCHIPSNO	100 g

CHIPS

Chips à la truffe blanche ou d'été.



Code	Poids
TGRES	100 g

MINI GRESSINS

Mini Gressins à la truffe d'été.



Code	Poids
TBISC	70 g

BISCUITS

Biscuits à la truffe d'été.

Pâtes et risotto

Icônes de la gastronomie italienne, les pâtes et le risotto deviennent de véritables plats d'exception lorsqu'ils rencontrent la truffe. D'autres produits sur demande



Code	Poids
TTAGTRU	250 g

TAGLIATELLES À LA TRUFFE

Tagliatelles à la truffe d'été.



Code	Poids
TTAGSAF	250 g

TAGLIATELLES AU SAFRAN

Tagliatelles à la truffe d'été et safran.



Code	Poids
TRISO	310 g

RISOTTO ET SAUCE

Risotto (250 g) et sa sauce à la truffe (60 g)

Sauces

Nos sauces à la saveur intense de la truffe apportent élégance et générosité aussi bien à des recettes simples qu'à des créations gastronomiques.



Code	Poids
TSAUCAR	170 g

CARBONARA

L'incontournable sauce carbonara aromatisée à la truffe d'été.



Code	Poids
TSAUPAR	90 g

CRÈME DE PARMESAN

Délicieuse crème de Parmesan à la truffe d'été.



Code	Poids
TSAUPIS	90 g

PESTO DE PISTACHE

Une saveur unique pour ce pesto de pistache et à la truffe d'été.

Autres produits

Subtils et précieux, nos condiments à base de truffe sont les alliés indispensables des grands amateurs de gastronomie.



Code	Poids
THUILE	100 ml

HUILE D'OLIVE À LA TRUFFE

Une délicate huile d'olive aromatisée à la truffe blanche d'Alba.



Code	Poids
TSEL	90 g

SEL À LA TRUFFE BLANCHE

Le mariage délicat entre le sel de Guérande et la truffe blanche d'Alba.



Code	Poids
TPERLES	50 g

PERLES DE TRUFFES

Une innovation pour réhausser vos plats. De fines perles de truffes à l'huile d'olive.

Une création de :

LCO SAS
2, chemin de Penau
74140 Messery (France)
+33 (0)7 86 45 93 02

contact@italiapanettone.com
www.italiapanettone.com