
Marturano
ARTE PASTICCERA
NATALE



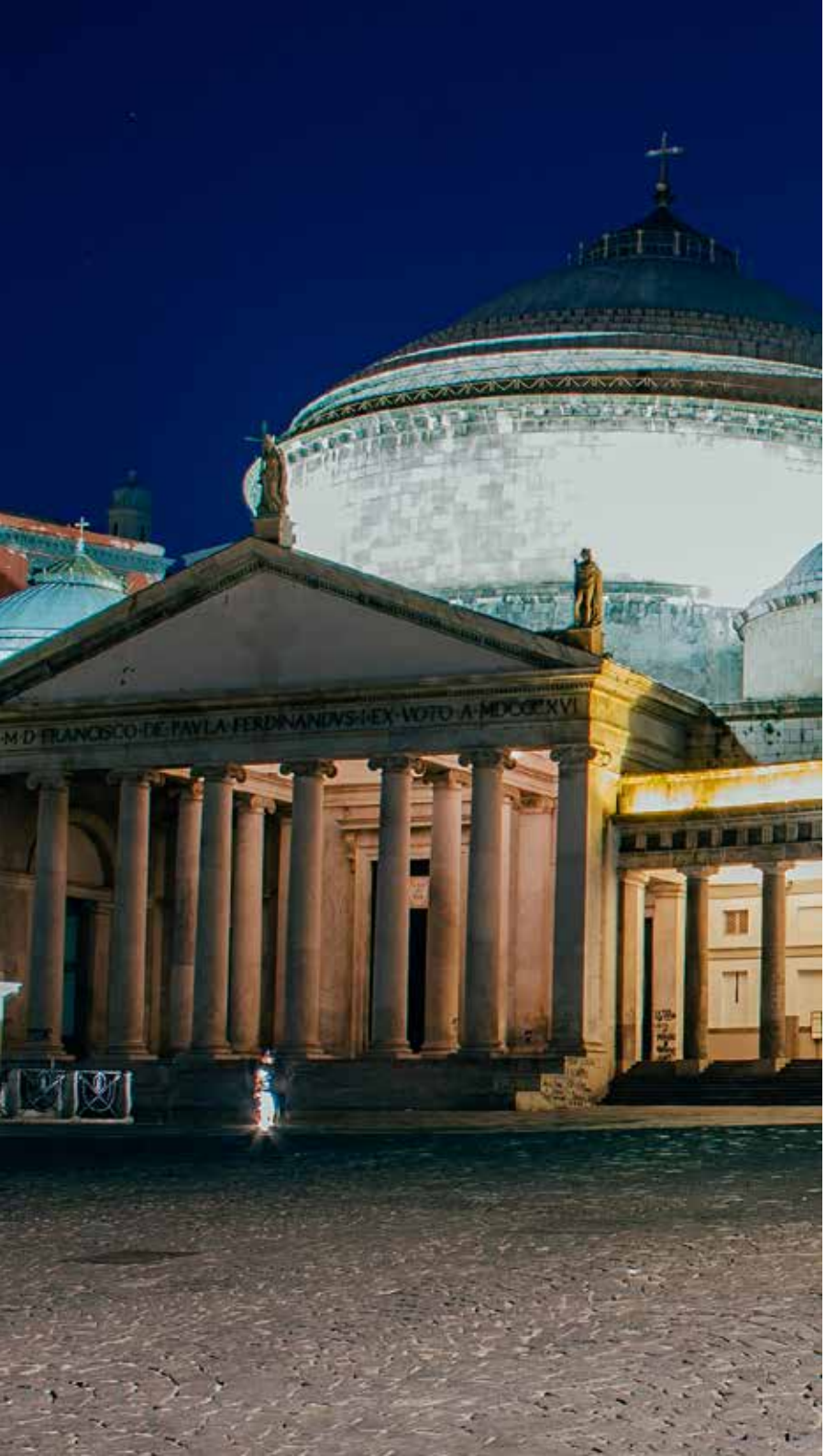
Dove la tradizione incontra l'eccellenza napoletana

Il Panettone Marturano non è solo un dolce: è un racconto di famiglia, una promessa di qualità, un viaggio nei profumi e nei sapori di un tempo che continua a vivere.

Nato dall'autentica tradizione pasticcera milanese, questo panettone trova nuova vita e nuova anima nel cuore pulsante di Napoli, città dalla cultura gastronomica millenaria. Qui, la ricetta viene custodita e tramandata da oltre tre generazioni, evolvendosi tra le mani esperte dei nostri maestri lievitisti, veri artigiani del gusto.

Ogni panettone è il risultato di un lento processo di lavorazione che rispetta i tempi della natura, valorizzando la pasta madre viva, le lievitazioni prolungate e l'utilizzo di ingredienti freschi, naturali e di primissima scelta. Il risultato è un dolce dal profumo inconfondibile, dalla consistenza soffice e dall'aroma che evoca immediatamente il Natale.

Un panettone che racchiude l'essenza del Natale vissuto a Napoli: caldo, autentico, accogliente. Un dolce che sa di famiglia, di tavole imbandite, di sorrisi condivisi e momenti senza tempo.


M·D·FRANCISCO·DE·PAVLA·FERDINANDVS·I·EX·VOTO·A·MDCCCXVI









Napoli, una città che ha il suo punto di forza nella varietà di persone e cose che si mescolano insieme in un unico **spettacolare** impasto, come gli ingredienti del panettone Marturano





Marturano

ARTE PASTICCERA

Il Panettone Marturano rappresenta l'unione perfetta tra innovazione e rispetto per la tradizione. È un prodotto semplice solo all'apparenza: dietro ogni morso si nasconde un'arte complessa e affascinante, eseguita con maestria dai nostri pasticcieri che, ogni giorno, trasformano gli ingredienti in emozioni.







Una firma d’autore nella pasticceria lievitata. Lasciati conquistare da un panettone che non è solo un dolce delle feste, ma un’esperienza sensoriale.
Il Panettone Marturano: il gusto delle origini, la magia del Natale.







NOVITÀ

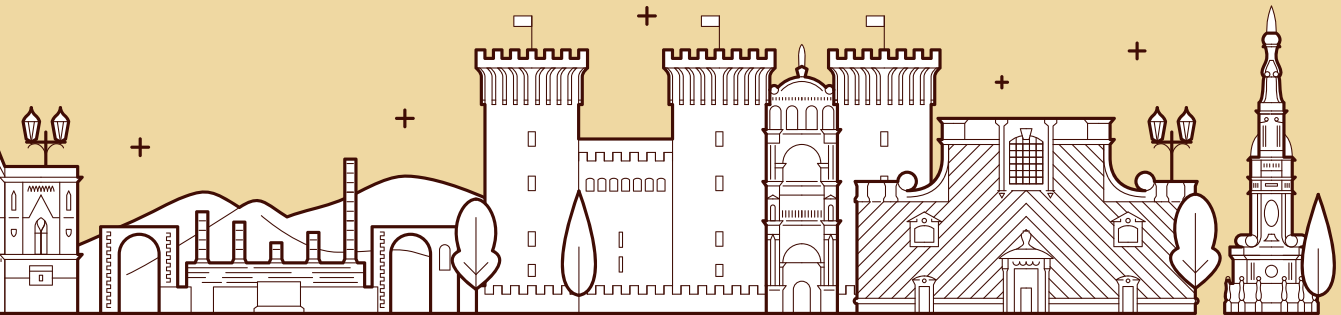
SUA MAESTÀ

DISPONIBILE NELLE VERSIONI CLASSICO MANDORLATO E GIANDUIA

Sua Maestà Il Panettone è l'espressione più alta dell'Arte Pasticcera Marturano. Un capolavoro artigianale da 2 kg, realizzato con lievito madre naturale e una lunga lievitazione che dona all'impasto una straordinaria morbidezza, una consistenza soffice e un profumo intenso, capace di conquistare fin dal primo assaggio.
Pensato per celebrare i momenti più importanti, questo grande lievitato nasce dalla selezione delle migliori materie prime e dalla lavorazione interamente artigianale dei maestri pasticceri della Famiglia Marturano. Ogni dettaglio racconta una storia di tradizione, passione e ricerca dell'eccellenza, trasformando il classico panettone in un'autentica esperienza di gusto.
Maestoso nelle dimensioni e raffinato nel sapore, Sua Maestà è molto più di un dolce natalizio: è il protagonista della tavola delle feste, pensato per essere condiviso con famiglia e amici, rendendo ogni occasione un momento indimenticabile.

Classico Mandorlato — La ricetta di sempre, nella sua veste più autentica: impasto soffice e profumato, con albicocche pellecchielle del Vesuvio, per riscoprire ad ogni fetta il sapore genuino della tradizione.

Gianduia — L'omaggio al cioccolato: un cuore arricchito da gocce di cioccolato, avvolto da una golosa glassa cosparsa riccioli di cioccolato che regalano una nota croccante e irresistibile.





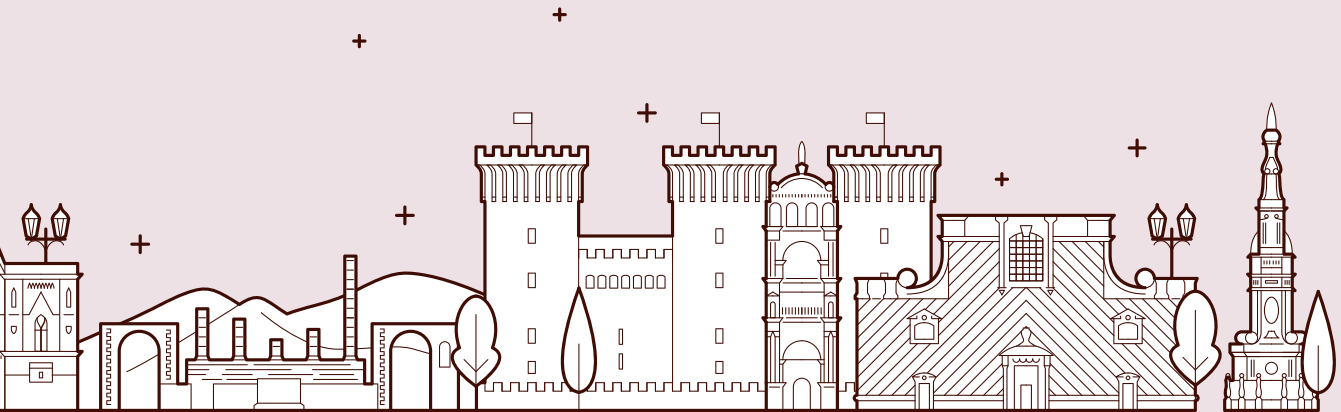


Classico Mandorlato con Albicocche

Nato dalla tradizione milanese, il panettone trova una nuova vita grazie all'arte pasticcera napoletana, diventando un simbolo di qualità anche nel Sud Italia. Il **Panettone Classico Marturano, realizzato con lievito madre naturale**, è una celebrazione della passione e della maestria artigianale. Farcito con dolci albicocche pellecchielle del Vesuvio, questo panettone è impreziosito da una croccante glassa alla mandorla, arricchita da mandorle intere e delicate gemme di zucchero.

Con ingredienti selezionati e di origine campana, il Panettone Marturano è un lievitato di altissima qualità, creato per soddisfare anche i palati più esigenti. L'Arte Pasticcera dei Marturano unisce tradizione e innovazione, lavorando a mano ogni prodotto con materie prime di eccellenza.

Le nuove ricette artigianali riflettono l'amore per Napoli, una città unica al mondo, e rendono omaggio alla sua capacità di unire sapori e profumi che conquistano al primo assaggio.





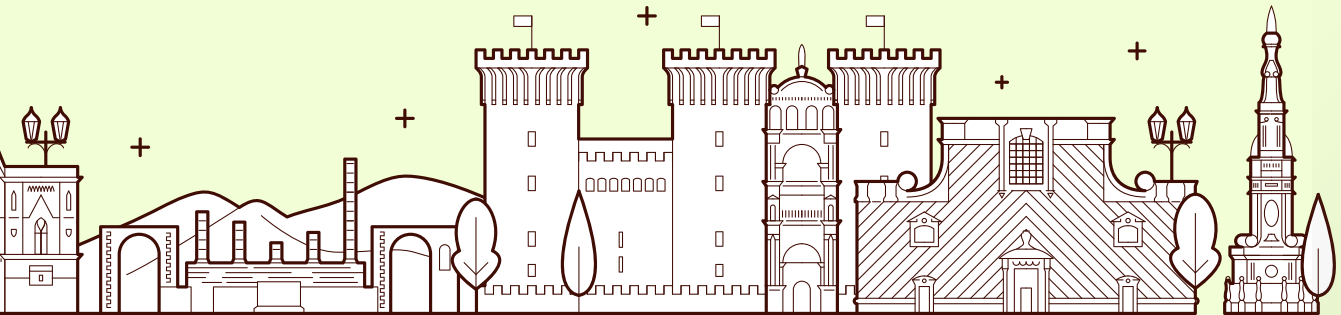
Cartone pezzi 4



Pera e Cioccolato

Il **Panettone Pera e Cioccolato Marturano** nasce dall'incontro tra la tradizione artigianale del lievito madre e la raffinatezza di un abbinamento classico e intramontabile: pera e cioccolato. Un dolce pensato per chi ama i contrasti eleganti, in cui ogni ingrediente è scelto con cura per offrire un'esperienza autentica e avvolgente.
L'impasto, naturalmente agrumato, dona freschezza e leggerezza a ogni morso.
Al suo interno, spiccano i canditi di pera Williams, una varietà pregiata e profumata, celebre per la sua polpa succosa, dolce e aromatica. Coltivata con attenzione e lavorata con delicatezza, la **pera Williams** mantiene tutta la sua essenza, regalando al panettone una nota fruttata ricca e vellutata.

La copertura è affidata a una generosa colata di cioccolato fondente, intenso e setoso, che abbraccia il panettone con calore e profondità. Le scaglie di mandorla completano la superficie con una croccantezza elegante e un tocco leggermente tostato che arricchisce l'esperienza.
Questo panettone rappresenta l'arte pasticcera della Famiglia Marturano, che ogni anno rinnova la tradizione con creazioni che uniscono passione, materie prime eccellenti e sapori autentici.





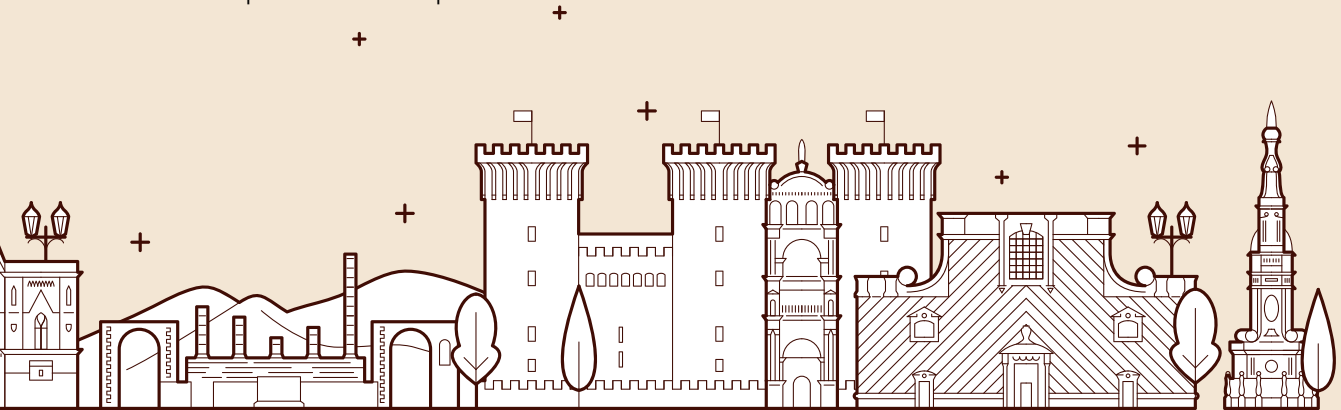
Cartone pezzi 4


Mastrunzo
Crema
Caramello Mou

Cioccolato & Caramello

Il **Panettone Cioccolato e Caramello Marturano** è molto più di un dolce natalizio: è un'opera d'arte culinaria che nasce dalla tradizione e dalla passione per gli ingredienti italiani di eccellenza. Realizzato con lievito madre naturale, questo panettone è arricchito da morbide gocce di cioccolato al latte che si fondono perfettamente con l'impasto soffice, regalando una dolcezza avvolgente e irresistibile.

La sua superficie è avvolta da una glassa di finissimo cioccolato al latte, che aggiunge una nota cremosa e delicata. A completare questa delizia ci sono le nocciole piemontesi, croccanti e dal sapore intenso. Queste nocciole, celebri per la loro qualità e aromaticità, provengono dalle verdi colline del Piemonte, una regione rinomata per la sua tradizione di nocciolicoltura e il suo clima ideale per esaltarne il gusto. Il Panettone Cioccolato e Caramello Marturano trasforma ogni assaggio in un momento di pura dolcezza, ideale per accompagnare le feste e portare in tavola il meglio della tradizione pasticcera italiana.
Come dolce sorpresa finale, all'interno della confezione è incluso un **barattolo di filante crema Mou**, perfetto per esaltare ogni fetta con una spalmata ricca, morbida e golosa. Un tocco finale che rende l'esperienza ancora più indimenticabile.





Cartone pezzi 4

Vasetto di crema 200gr incluso

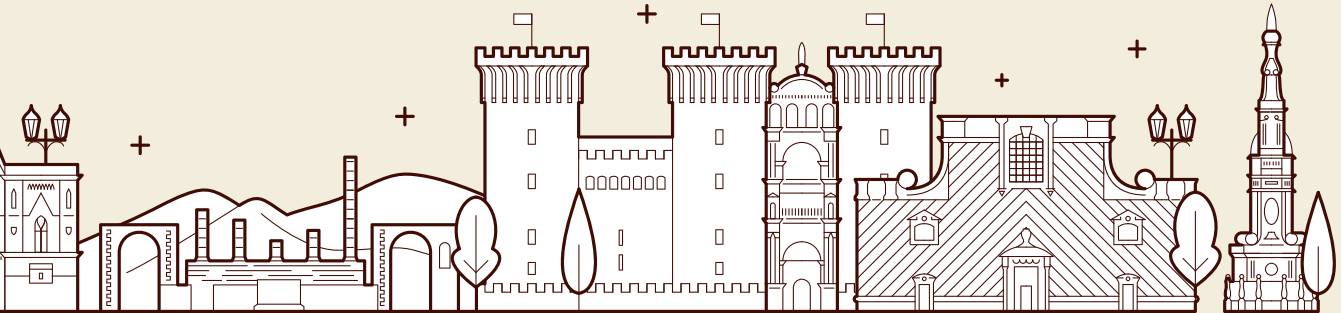


Cioccolato Bianco

Il **Panettone al Cioccolato Bianco Marturano** nasce dalla passione per l'arte pasticcera e dall'amore per gli ingredienti di alta qualità. Ogni fase della lavorazione è curata con attenzione, dal lievito madre naturale alla cottura lenta, per garantire un prodotto unico, capace di esaltare i sapori del cioccolato in ogni sua forma.

L'impasto, soffice e profumato, è arricchito con gocce di cioccolato fondente, che donano intensità e profondità al gusto. La superficie è avvolta da una fine glassa al cioccolato fondente, che conferisce una dolce carezza al palato, mentre pepitas di cioccolato bianco, lucenti come gioielli, impreziosiscono il panettone con una nota cremosa e delicata.

Questo panettone è pensato per chi cerca un'esperienza di gusto raffinata, in cui convivono armoniosamente il carattere deciso del fondente e la dolcezza vellutata del cioccolato bianco. A rendere il tutto ancora più goloso, nella confezione è incluso **un barattolo di crema spalmabile al cioccolato bianco**, ideale per arricchire ogni fetta con una colata vellutata e irresistibile. Un tocco finale che trasforma ogni morso in un momento di puro piacere.





Cartone pezzi 4

Vasetto di crema 200gr incluso

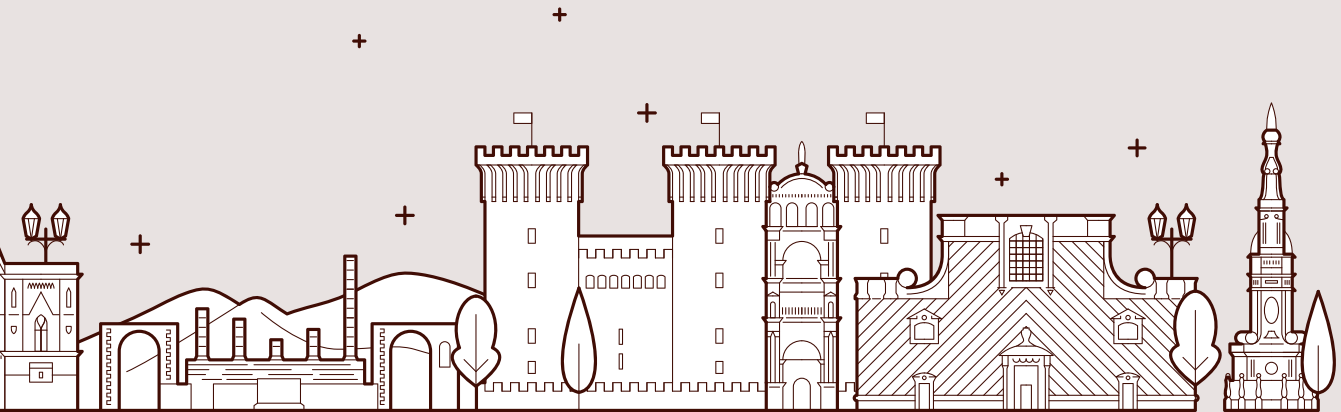


Gianduia

Quando la tradizione artigianale incontra la passione per il cioccolato, nasce il **Panettone Gianduia Marturano**. Preparato con lievito madre naturale e arricchito con gocce di cioccolato, questo panettone è una vera esperienza di gusto che celebra la dolcezza e l'intensità del cioccolato.

La sua superficie è avvolta da una golosa glassa al cioccolato, cosparsa di pepite di cioccolato fondente grezzo, che aggiungono una nota croccante e irresistibile ad ogni morso.
Con l'Arte Pasticcera dei Marturano, il Panettone Gianduia diventa un omaggio al cioccolato, simbolo di piacere e raffinatezza, e trasforma ogni occasione in un momento speciale. Ogni fetta racchiude la cura, la passione e l'amore per l'artigianalità, rendendo questo lievitato un'esclusiva deliziosa, perfetta per gli amanti del cioccolato di tutte le età.

Come tocco finale, all'interno della confezione è presente **un barattolo di crema Gianduia**, pensato per esaltare ancora di più ogni fetta con una spalmata extra di gusto. Una coccola irresistibile, per trasformare ogni assaggio in un gesto di puro piacere.





Cartone pezzi 4

Vasetto di crema 200gr incluso

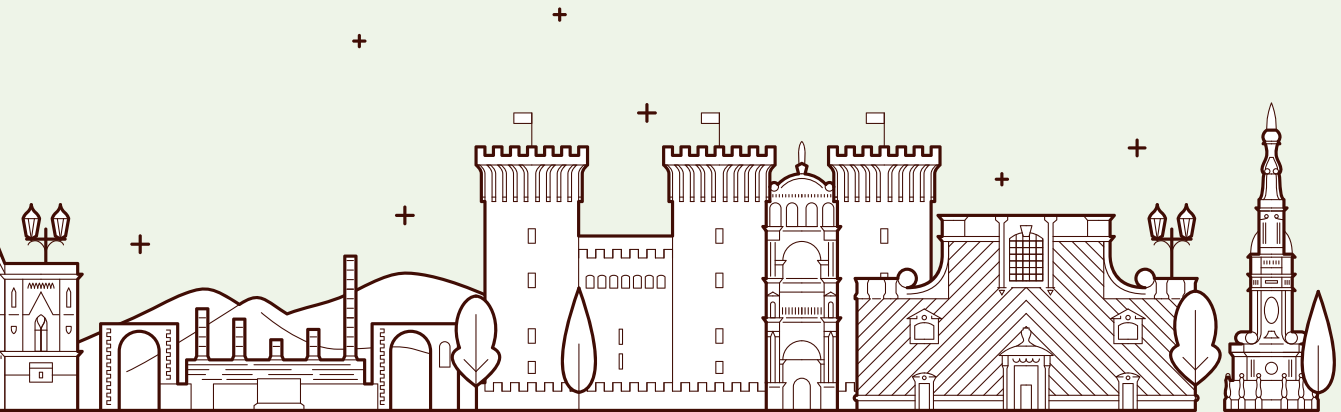


Pistacchio

Dall'incontro tra l'arte pasticcera campana e l'eccellenza del pistacchio di Bronte nasce il **Panettone Pistacchio Marturano**. Realizzato con lievito madre naturale, arricchito da gocce di cioccolato e ricoperto da una generosa glassa con pistacchi croccanti, celebra l'"oro verde" siciliano coltivato alle pendici dell'Etna.

Raccolti a mano e lavorati con cura, i pistacchi sprigionano un'aromaticità intensa e una dolcezza delicata, regalando un'esperienza sensoriale autentica. Ogni fetta è un viaggio nei sapori del Sud Italia, tra tradizione, qualità e passione artigianale.

Perfetto per le feste, include un **vasetto di crema al pistacchio** da spalmare, per un tocco ancora più goloso.





Cartone pezzi 4

Vasetto di crema 200gr incluso

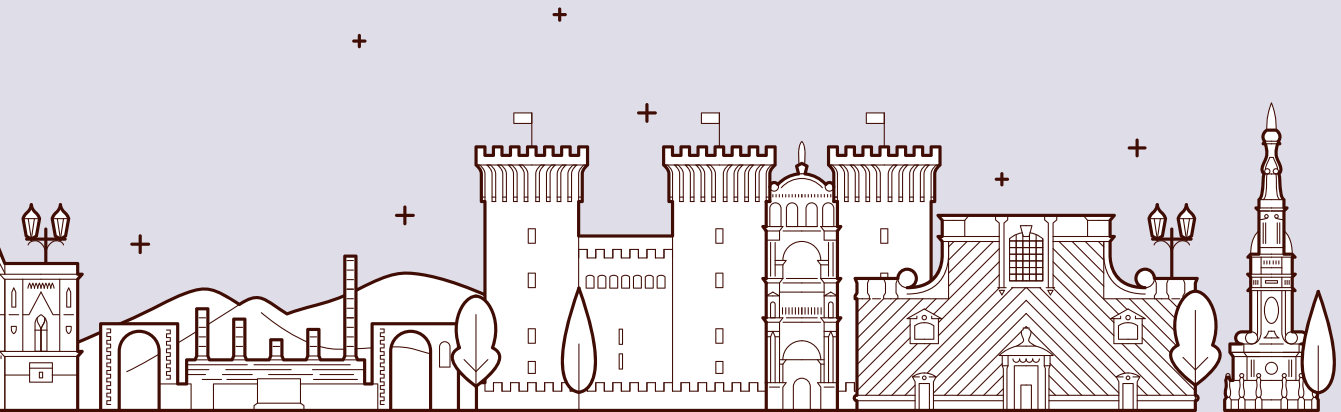


Crema & Amarena

Il **Panettone Crema e Amarene Marturano** è una sinfonia di profumi, colori e sapori che affonda le radici nella grande tradizione della pasticceria italiana. Creato con lievito madre naturale e lavorato artigianalmente, è farcito con una delicata crema pasticcera alla vaniglia, morbida e profumata, che si fonde armoniosamente con la dolcezza decisa delle amarene.

A ricoprirlo, una glassa al cioccolato bianco, vellutata e raffinata, arricchita da amarene intere e granella di amaretto, che dona croccantezza e un tocco aromatico dal gusto antico. Il risultato è un panettone elegante e originale, in cui la dolcezza si alterna a leggere note fruttate e mandorlate, per un'esperienza sensoriale completa.

A completare l'esperienza, nella confezione è incluso un **vasetto di passata di amarene**, pensato per accompagnare ogni fetta con una nota intensa e fruttata. Un gesto speciale, per rendere ogni assaggio ancora più ricco e memorabile.





Cartone pezzi 4

Vasetto di crema incluso



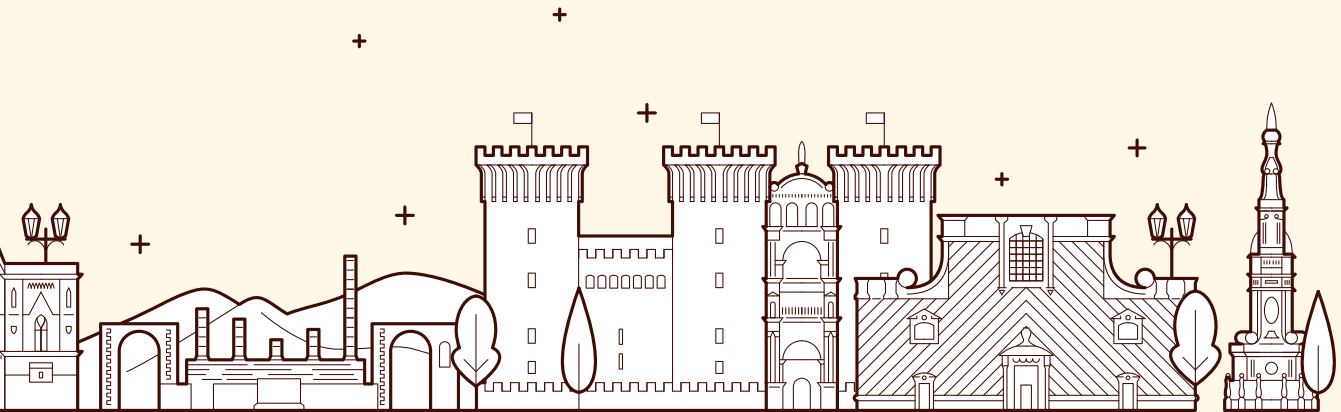
Limoncello

Il **Panettone al Limoncello Marturano** è un viaggio nei profumi e nei sapori autentici della Costiera Sorrentina. Frutto della tradizione artigianale campana e dell'eccellenza pasticcera della Famiglia Marturano, questo panettone nasce da lievito madre naturale, lavorato lentamente e con cura, per ottenere un impasto soffice e profumato.

A renderlo unico è l'aroma intenso degli agrumi di Sorrento, con il loro profumo inconfondibile, che impregna ogni morso di freschezza e vitalità. Il cuore del panettone custodisce una delicata e vellutata crema pasticcera al limoncello, realizzata con vero limone di Sorrento IGP, dal gusto ricco e rotondo, simbolo di una terra solare e generosa.

La superficie è ricoperta da una golosa glassa al cioccolato bianco, che bilancia la vivace acidità degli agrumi con la sua dolcezza cremosa, mentre le gemme di zucchero aggiungono croccantezza e un tocco festoso che ricorda la brillantezza del sole mediterraneo.

Il Panettone al Limoncello Marturano è pensato per chi ama le emozioni forti, ma eleganti: un dolce che racconta la storia di un territorio unico al mondo e che porta sulla tavola il profumo dei limoneti affacciati sul mare.





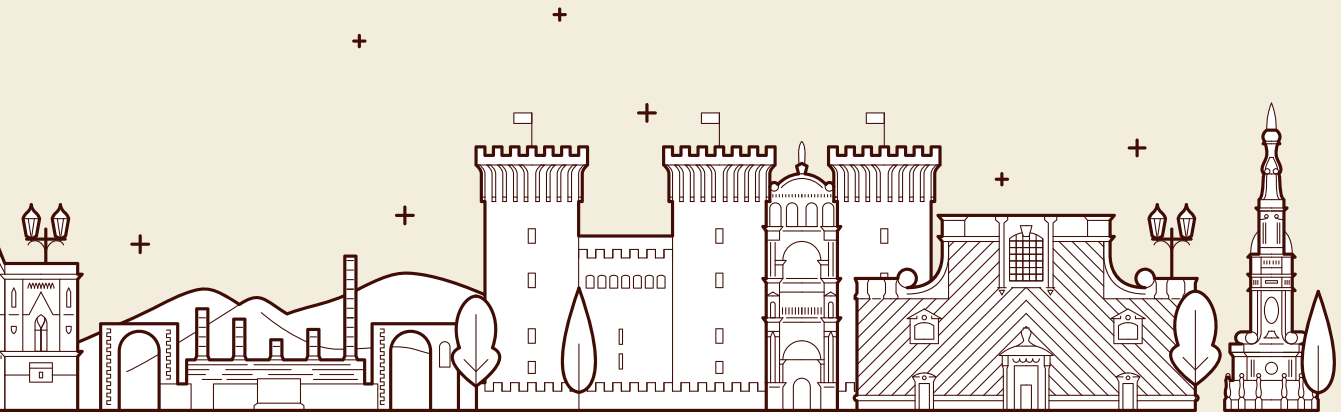
Cartone pezzi 4



Tiramisù

Il **Panettone Tiramisù Marturano** nasce da un omaggio a uno dei dolci più amati e conosciuti al mondo: il tiramisù. Simbolo della pasticceria italiana, il tiramisù è molto più di un dessert — è una dichiarazione d'identità, nato tra gli anni '60 e '70 in Veneto e divenuto in breve tempo un'icona globale di dolcezza, energia e convivialità.

La Famiglia Marturano ha voluto reinterpretare questo grande classico all'interno del suo lievitato per eccellenza. Così, da un lungo processo artigianale con lievito madre naturale, prende forma un panettone soffice e profumato, dal cuore aromatico al caffè, farcito con una ricca e vellutata crema al mascarpone, fedele alla ricetta originale del tiramisù.
La superficie è impreziosita da chicchi di caffè ricoperti di cioccolato, che aggiungono un tocco croccante e una nota decisa, evocando il carattere forte dell'espresso italiano e l'equilibrio tra amaro e dolce tipico del tiramisù.
Il Panettone Tiramisù Marturano è pensato per chi ama le emozioni vere: è un dolce che risveglia i sensi, unisce generazioni e tradizioni, e racconta una storia tutta italiana con eleganza e intensità. Perfetto per le feste o per un momento speciale da condividere, porta con sé tutto il gusto della memoria e la gioia del presente.





Cartone pezzi 4

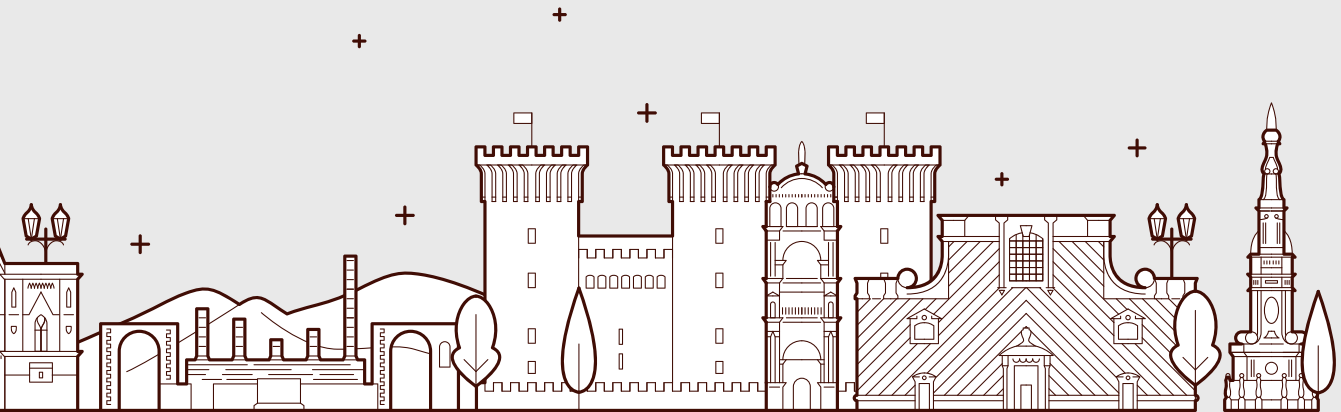

Marturano
ARTE PASTICCERA
Luxury Box
MIONETTO
PROSECCO
MIONETTO

Luxury Box

La **LUXURY BOX** è una confezione regalo elegante e raffinata, perfetta per le **occasioni speciali**. Al suo interno, troverai un delizioso **panettone Marturano**, famoso per la sua morbidezza e il suo sapore autentico, accompagnato da una pregiata bottiglia di **Mionetto Prosecco DOC Treviso Brut Prestige**. Questa combinazione esclusiva di dolce e bollicine rappresenta il regalo ideale per sorprendere e deliziare chiunque.

Peso panettone 1200 g circa

1 Bottiglia di Mionetto Prosecco DOC Treviso Brut Prestige





www.marturanopasticceria.com

