



Panettoni di Natale: le golosità Made in Sicily della Pasticceria Tomarchio

Cinque panettoni artigianali con cinque personalità differenti capaci di riunire tutta la famiglia attorno alla tavola. Questo Natale si potranno assaporare in diverse versioni: classico, al cioccolato, glassato, glassato senza canditi e al pistacchio

*Una proposta dolciaria
resa unica dagli ingredienti che profumano al 100% di Sicilia*

Catania, dicembre 2022 - Senza mai abbandonare lo spirito e la tradizione familiare che risale alla **fine degli anni Cinquanta**, anche per questo Natale la pasticceria siciliana **Tomarchio** (<https://www.tomarchio.eu/>) porta i propri prodotti **made in Sicily** sulle tavole degli italiani. Grazie ai valori di artigianalità e tradizione su cui si fonda, tramandati di generazione in generazione, Tomarchio è oggi sinonimo di **genuinità e rispetto per il territorio**. Le materie prime impiegate nella realizzazione dei dolci, infatti, provengono da piccoli produttori locali selezionati, che garantiscono freschezza e qualità.

Le proposte natalizie di Tomarchio, dai canditi al pistacchio

Sebbene la pasticceria Tomarchio sia celebre soprattutto per la sua **Tortina**, conosciuta in ogni angolo della Sicilia, i **panettoni artigianali** racchiudono al loro interno un'anima che unisce **tradizione e gusti innovativi**, con una particolare attenzione alle materie prime provenienti dall'isola, come le uova fresche e la **frutta candita**. I prodotti sono il risultato di una sapiente lavorazione e di un impasto morbido e fragrante lievitato naturalmente per oltre 36 ore, simbolo di tutto il calore e l'amore per la terra di Sicilia.

"Il nostro panettone, sia nella versione classica sia in quella glassata, contiene frutta al 100% siciliana: le scorze di arancia candita e l'uva passa arrivano infatti da produttori siciliani e di questo non possiamo che essere fieri e orgogliosi, perché da sempre cerchiamo di mantenere intatta la qualità e la genuinità delle materie prime che utilizziamo per creare le nostre preparazioni" - spiega Angelo Tomarchio.

Ogni gusto evoca una sensazione diversa, capace di trasportare la mente ed il palato nella terra siciliana. Il viaggio sensoriale parte dalla versione classica, passando per quella al cioccolato, quella glassata - con e senza canditi - fino a quella al pistacchio, simbolo di sicilianità e di legame con l'isola.

Panettone classico

La versione classica viene realizzata con uva sultanina dell'Etna essiccata al sole e scorza di arancia candita 100% siciliana.

Panettone al cioccolato

Con una copertura di finissimo cioccolato fondente, riccioli di cioccolato e nocciola Tonda Giffoni, al suo interno presenta gocce golose di cioccolato fondente e al latte.

Panettone Glassato

Reso speciale da una glassatura con mandorle siciliane da coltivazioni d'eccellenza e uva sultanina dell'Etna essiccata al sole.

Panettone senza Canditi

La versione senza canditi non rinuncia alla glassa e all'incredibile morbidezza donata dal burro e dalla lunga lievitazione.

Panettone al Pistacchio

Senza canditi, con copertura di cioccolato bianco e pistacchi interi siciliani. Ciò che lo rende irresistibilmente goloso è l'intensità della crema spalmabile di pistacchio tostato in barattolo.

Disponibili nei punti vendita fisici situati a **Misterbianco (CT)**, **Aci S. Antonio (CT)**, **Gravina di Catania (CT)** e **Catania**, i dolci natalizi possono essere anche acquistati tramite lo **store online** (<https://www.tomarchio.eu/#prodotti>), che garantisce una spedizione puntuale per gli ordini effettuati **entro il 15 dicembre**.

A proposito di Tomarchio

La pasticceria siciliana Tomarchio nasce alla fine degli anni Cinquanta come azienda specializzata nella lavorazione della frutta secca. Negli anni Sessanta nasce la Tortina, uno dei prodotti di punta della pasticceria anche al giorno d'oggi. Con una tradizione portata avanti di generazione in generazione, oggi Tomarchio è sinonimo di genuinità e rispetto per le materie prime e del territorio. I dolci sono disponibili sia nella Grande Distribuzione che nelle piccole botteghe, oltre che sullo store online.

Contatti Ufficio Stampa:

Angelica Malvestio | angelica.malvestio@disclosers.it (339 6030067)

Chiara Guerra | chiara.guerra@disclosers.it (340 9098075)

Melissa Casula | melissa.casula@disclosers.it (349 0924067)