



Panettoni di Peck. Anche quest'anno **Peck** porta sulle tavole italiane i **sapori** e i **profumi delle feste**, con i suoi **Panettoni di alta pasticceria**. Sono ben **cinque le diverse varianti del dolce simbolo del Natale**, tra cui una nuova **esclusiva limited edition: Amarena, Limone e Mandorla**. Nuova interpretazione del dolce più amato delle feste, ripensato in un'**originale combinazione di sapori**, disponibile in soli **duecento pezzi**. I cinque Panettoni si possono trovare sia presso i tre **negozi Peck a Milano** che con **consegna direttamente a casa propria**, tramite il servizio **delivery**.



## **Natale magico con i Panettoni di Peck**

Il **Natale** si sta avvicinando e, come ben si sa, porta con sé **momenti di magia e felicità**. In equilibrio tra **nuove regole e desideri**, ma anche alla ricerca di **nuova normalità e ambite certezze**. Tra queste, resta il **Panettone di Peck**, **specialità gastronomica** che rappresenta da oltre cento anni una **realtà affermata nel mondo dell'alta gastronomia**. I **Panettoni di Peck** si distinguono per la **qualità del loro impasto**, ottenuto grazie a una **lavorazione di settantadue ore** e all'utilizzo di **ingredienti selezionatissimi**. Alcuni esempi? **Farina con germe di grano macinato a pietra**, **bacche di vaniglia Bourbon del Madagascar** e **scorze d'arancia candite** con pregiato miele di acacia toscano.



La storia di Peck comincia nel lontano **1883**, quando l'intraprendente salumiere **Francesco Peck** decise di aprire una bottega di salumi e carni affumicate. Ben presto divenne uno dei **luoghi di culto della città** e oggi rappresenta uno dei **simboli di Milano**. Non può non realizzare, quindi, il **dolce simbolo del Natale**, che propone in **cinque diverse varianti**. Nella gamma di Panettoni di Peck si trovano: il nuovo **limited edition**; il **Gusto Classico**; **Pere e Cioccolato**; **Arancia, Ananas e Zenzero** e, infine, **Pistacchio, Caffè e Cioccolato Bianco**. Cinque **straordinarie creazioni**, frutto della creatività del **Pastry Chef Peck Galileo Reposo**, per celebrare il Natale senza rinunciare alle **tradizioni** e ai **sapori più cari**.



## **Nuovo limited edition e il Panettone Classico di Peck**

La novità tanto attesa di Peck è il **Panettone con Amarena, Limone e Mandorla**, pensato per i più golosi ma non solo. Il **Pastry Chef** del team, **Galileo Reposo**, ha pensato di arricchire il Panettone tradizionale. **Amarene candite sciropate, scorze di limone candito e mandorle** danno vita a un prodotto dai **toni dolci e agri** allo stesso tempo. Un'**originale combinazione di eleganza al palato e profumi raffinati**, percepibile ad ogni assaggio. Per di più, il Panettone è impreziosito con una **ricca glassatura di mandorle e granello di zucchero**, per un **piacevole tocco finale**. Un **Panettone stile veneziana**, acquistabile al prezzo di 34 euro al kg e disponibile in soli **duecento pezzi**.



Con il **Panettone Classico di Peck**, lo storico team milanese si prende cura anche degli amanti della tradizione. Disponibile anche al di fuori delle festività natalizie, rimane senza dubbio **inimitabile**. L'**impasto morbido** è ottenuto grazie a una **lavorazione di settantadue ore** e all'utilizzo di **ingredienti d'eccellenza**, provenienti dall'Italia e non solo. Alcuni esempi: burro belga, vaniglia del Madagascar, uova biologiche, stesso lievito madre utilizzato da ben ottant'anni, grano e arance italiane. Questo Panettone è disponibile al prezzo di 32 euro al kg.



## **Tre Panettoni di Peck da togliere il fiato**

Per i palati più raffinati è stato creato il **Panettone Pere e Cioccolato**, che si presenta come la **versione gourmet** di quello Classico. Rispetto a questo, l'impasto tradizionale e gli ingredienti si arricchiscono di una **pioggia di gocce di cioccolato fondente**, che incontra il **sapore fresco e dolce delle pere semi-candite**. È proprio l'**incontro di due grandi classici della pasticceria** a caratterizzare e differenziare questo Panettone. Disponibile al prezzo di 34 euro al kg.



Per rendere il Natale un po' **più esotico** è stato creato il

**Panettone con Arancia, Ananas e Zenzero.** L'impasto, questa volta, è a lunga lievitazione e si arricchisce con **cubetti di zenzero, ananas e scorzette di arancia candite a fresco.** Ideato dai maestri pasticceri di Peck, rispetta la ricetta del panettone tradizionale, modificandone solo il bouquet dei sapori. Un **mix insolito ma contemporaneo**, che regala un prodotto dal **gusto internazionale.** Disponibile al prezzo di 34 euro al kg.



## **Panettoni di Peck: Pistacchio, Caffè e Cioccolato bianco per i più golosi**

Un'altra ricetta ideata dai maestri pasticceri di Peck, è quella del **gustosissimo Panettone con Pistacchio, Caffè e Cioccolato Bianco.** Dal gusto sofisticato e ricercato, è capace di regalare una vera **esplosione di gusto.** L'impasto è soffice, a lunga lievitazione e profumato di caffè, cioccolato bianco e pistacchio. L'**acidità del caffè** incontra l'**eleganza del pistacchio**, il tutto **addolcito da pepite di cioccolato bianco** sciolte in cottura. Come chicca finale, sulla glassa sono presenti una **moltitudine di pistacchi interi** e l'**aromatico caffè della miscela Peck.** Un Panettone **stile veneziana** anche questo, che **garantisce bontà e squisitezza.** Acquistabile al prezzo di 45 euro al kg.



Se si è in cerca di **abbinamenti speciali**, l'esperienza sensoriale si può completare con la **crema mascarpone e Grand**

**Marnier di Peck.** Perfetta per accompagnare il Panettone in tutte le sue varianti. La ricetta è top secret, ma si rende speciale per il **sapore agrumato** conferitogli dal liquore. Il **mascarpone di produzione Peck** si distingue, poi, per la sua **cremosità** e il suo **gusto di panna fresca**.



## **Panettoni di Peck a casa**

I **Panettoni** e le **altre specialità di Peck** possono arrivare **direttamente a casa propria**. È possibile, difatti, effettuare gli ordini chiamando il **numero di telefono** scritto sul sito di Peck, così da ricevere un **servizio personalizzato**. In alternativa, si può mandare una **e-mail**, specificando l'elenco della spesa, il numero di telefono e l'indirizzo di consegna. Gli acquisti arriveranno **entro il giorno successivo** per gli ordini effettuati prima delle ore 18.30. Altrimenti, si può utilizzare il **nuovo e-commerce di Peck**, accessibile a partire dal sette dicembre, anche tramite l'home page del sito.



Per le **spese di Natale**, da consegnarsi nei giorni compresi tra il 21 e il 25 dicembre, l'ordine deve essere finalizzato entro il 18 dicembre. Il 25 dicembre, inoltre, le consegne saranno effettuate sino a mezzogiorno. Per le **consegne in città** il costo è di 7 euro, mentre per quelle in **provincia** è di 15 euro. Sono previste consegne anche **fuori dalla provincia di Milano**, con costi e tempi da concordare in relazione alla distanza.



## **Nuovo accordo con Ufirst per accedere a Peck in sicurezza**

Per **accedere in piena sicurezza** al **Flagship in Duomo**, Peck ha stretto un **nuovo accordo con Ufirst**, app disponibile gratuitamente sugli store Apple e Android. Ogni sabato di novembre e per tutto il mese di dicembre sarà possibile prenotare il proprio ingresso tramite Ufirst, selezionando l'orario e il giorno preferito. In questo modo sarà possibile accedere al negozio di via Spadari **senza code e in tranquillità**, nel **pieno rispetto delle normative di sicurezza**.



Chi volesse acquistare **confezioni regalo personalizzate** come **dono di Natale** potrà prenotare una consulenza con il **personale specializzato di Peck** tramite **Ufirst**. Grazie alla sua **esperienza e competenza** saprà **soddisfare indubbiamente ogni esigenza**, consigliando e guidando il cliente nella scelta migliore. Il servizio è disponibile, su prenotazione, da martedì a sabato dalle ore 10 alle ore 17. Oltre a questo, è possibile acquistare **svariate confezioni regalo** sul **sito di Peck** o contattando il **servizio clienti**.



testo di Laura Doardo

## **INFORMAZIONI:**

<https://www.peck.it/>

## **ARTICOLI CORRELATI:**

<https://www.ilviaggiatore-magazine.it/cultura-appuntamenti/milano-riparte-dalla-cultura-musei-arte-libri-teatri-301/>

<https://www.ilviaggiatore-magazine.it/enogastronomia-dintorni/cooking-box-delivery-andrea-cutillo-ristorante-particolare-milano/>