DAL 1970

NELLA

SFORNIAMO RICORDI

I panettoni

CATALOGO

PER NEGOZI E GASTRONOMIE

DAL 1970

NELLA

SFORNIAMO RICORDI

I PANETTONI · CATALOGO


DAL 1970
NELLA
SFORNIAMO RICORDI

Il forno di mia nonna

Mia nonna si chiamava Gaetana Valente, ma per tutti era Nella. Nel 1970 cominciò a fare gli scaldatelli con mio padre Raffaele.

In quel laboratorio sono cresciuto anch'io. Più tardi ho studiato i grandi lievitati con Ezio Marinato, maestro panificatore e campione del mondo. Poi sono venuti gli anni delle prove, nel laboratorio di famiglia, finché il panettone non è diventato quello che avevo in mente.

Il lievito madre lo rinfresco ogni giorno: in famiglia lo trattiamo come uno di noi. È un impasto vivo e ne rispetto i tempi. Dal primo rinfresco alla cottura passano fino a 36 ore. Non uso acceleratori né conservanti, perciò il nostro panettone va mangiato fresco.

Nel novembre 2025, dopo un assaggio alla cieca, Dissapore lo ha classificato tra i venti migliori panettoni artigianali d'Italia. Mia nonna è mancata nel 2010, prima che in laboratorio arrivassero i panettoni. Portano il suo nome, come tutto quello che esce dal nostro forno.

Marco Guerra

TERZA GENERAZIONE · MANFREDONIA


DAL 1970
NELLA
SFORNIAMO RICORDI

Il tempo che serve

Cinque passaggi e molta pazienza: nel panettone quasi tutto il tempo è attesa.

01 IL LIEVITO MADRE

Lo rinfreschiamo ogni giorno. Prima di impastare, altre due volte a poche ore di distanza, per portarlo in piena forza.

02 IL PRIMO IMPASTO

La sera: farina, acqua, burro, zucchero, tuorli e lievito madre. Riposa al caldo per tutta la notte, finché non triplica di volume.

03 IL SECONDO IMPASTO

Al mattino entrano il miele e il resto dello zucchero, del burro e dei tuorli, poi quello che distingue ogni gusto: uvetta e canditi, cioccolato, pistacchio.

04 LE MANI

Ogni panettone si pesa e si arrotonda a mano. Poi va nel suo stampo di carta, dove lievita ancora per alcune ore.

05 IL FORNO E IL RIPOSO

Cuoce per circa un'ora. Appena sfornato si capovolge e resta a testa in giù fino al giorno dopo, perché la cupola non si abbassi.

IL RISULTATO

Una pasta soffice e filante, che si scioglie in bocca e lascia il palato pulito.


CIOCCOLATO
NELLA
SFORNIAMO RICORDI
IL PANETTONE ARTIGIANALE
TRADIZIONALE SENZA LATTOSIO
NELLA
SFORNIAMO RICORDI
IL PANETTONE ARTIGIANALE
TRADIZIONALE
NELLA
SFORNIAMO RICORDI
IL PANETTONE ARTIGIANALE
FRUTTI DI BOSCO
NELLA
SFORNIAMO RICORDI
IL PANETTONE ARTIGIANALE
CAFFÈ E GIANDUIA
NELLA
SFORNIAMO RICORDI
IL PANETTONE ARTIGIANALE
CIOCCOLATO E RUM
NELLA
SFORNIAMO RICORDI
IL PANETTONE ARTIGIANALE
SACHER
NELLA
SFORNIAMO RICORDI
IL PANETTONE ARTIGIANALE
PISTACCHIO E CIOCCOLATO BIANCO
NELLA
SFORNIAMO RICORDI
IL PANETTONE ARTIGIANALE

Un impasto, sette gusti

Sette panettoni a lievitazione naturale, tutti da 1 kg. Nascono dalla stessa base del tradizionale e si distinguono per ciò che entra nell'impasto e per la copertura.

01 Tradizionale

Uvetta sultanina, scorze di arancia e limone candite, vaniglia

02 Cioccolato

Cioccolato al 50%, al 60% e al 70%, copertura di cioccolato al 70%

03 Caffè e gianduia

Caffè, cioccolato gianduia, nocciole

04 Pistacchio e cioccolato bianco

Pasta di pistacchio, cioccolato bianco, granella di pistacchio tostato

05 Cioccolato e rum

Cioccolato al 70%, aroma al rum

06 Frutti di bosco

Lamponi, fragole, more, ribes e mirtilli, copertura di cioccolato bianco

07 Sacher

Cioccolato fondente al 60%, canditi di albicocca



01

PANETTONE

Tradizionale

Il Panettone tradizionale ha una pasta gialla e soffice, arricchita con uvetta sultanina e scorze candite di agrumi e profumata con vaniglia, miele e aromi naturali di arancia e limone. La superficie è segnata dalla scarpatura e non ha glassa. È preparato con burro, tuorli di uova fresche, zucchero di canna e lievito madre, che rinfreschiamo ogni giorno.

COME SERVIRLO

Da gustare a temperatura ambiente, a colazione con il caffè oppure a fine pasto con un calice di Moscato di Trani.

INGREDIENTI DISTINTIVI

Uvetta sultanina · Scorze di arancia e limone candite · Vaniglia

VERSIONE SENZA LATTOSIO

Panettone tradizionale senza lattosio

PESO	PEZZI PER CARTONE	SCADENZA	DISPONIBILE DA
1 kg	6	45 giorni	novembre



02

PANETTONE AL

Cioccolato

Questo panettone ha una pasta scura e soffice, preparata con cacao, burro e tuorli di uova fresche e arricchita con tre cioccolati, al 50%, al 60% e al 70%. Anche la copertura è di cioccolato al 70%. È il più dolce tra i nostri gusti al cacao. La versione senza lattosio è fatta con burro delattosato e con un monorigine al 70% e non ha copertura.

COME SERVIRLO

Da gustare a temperatura ambiente, a merenda con una tazza di latte oppure a fine pasto con un caffè lungo.

INGREDIENTI DISTINTIVI

Cioccolato al 50%, al 60% e al 70% · Copertura al 70%

VERSIONE SENZA LATTOSIO

Panettone al cioccolato senza lattosio

PESO	PEZZI PER CARTONE	SCADENZA	DISPONIBILE DA
1 kg	6	45 giorni	novembre



03

PANETTONE AL

Caffè e gianduia

Questo panettone ha un impasto bruno e soffice, arricchito con cioccolato gianduia, addolcito con miele e aromatizzato con caffè macinato e pasta al caffè. Ne risulta un sapore corposo e persistente, che il gianduia rende più dolce. La copertura è di cioccolato al 70% con pasta di nocciole e nocciole intere, che aggiungono croccantezza.

COME SERVIRLO

Da gustare a temperatura ambiente, a colazione con il cappuccino oppure a fine pasto con un amaro alle erbe.

INGREDIENTI DISTINTIVI

Caffè · Cioccolato gianduia · Nocciole

PESO	PEZZI PER CARTONE	SCADENZA	DISPONIBILE DA
1 kg	6	45 giorni	novembre



04

PANETTONE AL

Pistacchio e cioccolato bianco

Questo panettone ha un impasto morbido e di colore tenue, arricchito con pasta di pistacchio e cioccolato bianco e profumato con miele e vaniglia. La copertura, anch'essa di cioccolato bianco, è cosparsa di granella di pistacchio tostato italiano, che la rende croccante. È pensato per chi ama i sapori dolci e delicati.

COME SERVIRLO

Da gustare a temperatura ambiente, nel pomeriggio con un tè verde oppure a fine pasto con un calice di Malvasia dolce.

INGREDIENTI DISTINTIVI

Pasta di pistacchio · Cioccolato bianco · Granella di pistacchio tostato

PESO	PEZZI PER CARTONE	SCADENZA	DISPONIBILE DA
1 kg	6	45 giorni	novembre



05

PANETTONE AL

Cioccolato e rum

Il Panettone al cioccolato e rum ha una pasta ambrata e morbida, preparata con burro e tuorli di uova fresche e addolcita con zucchero di canna, miele e vaniglia. È arricchita con cioccolato al 70%. L'impasto è aromatizzato al rum e anche la copertura è di cioccolato al 70%. È pensato per chi ama il sapore intenso del cacao.

COME SERVIRLO

Da gustare a temperatura ambiente, a fine pasto, con un caffè ristretto oppure con un bicchiere di vino passito.

INGREDIENTI DISTINTIVI

Cioccolato al 70% · Aroma al rum

PESO	PEZZI PER CARTONE	SCADENZA	DISPONIBILE DA
1 kg	6	45 giorni	novembre



06

PANETTONE AI

Frutti di bosco

Il Panettone ai frutti di bosco ha una pasta soffice e di colore rosato, preparata con burro e tuorli di uova fresche e profumata con miele e vaniglia. È arricchita con lamponi, fragole, more, ribes e mirtilli. La copertura è di cioccolato bianco e con la sua dolcezza bilancia la leggera acidità della frutta. È il più fresco dei nostri gusti.

COME SERVIRLO

Da gustare a temperatura ambiente, nel pomeriggio con un tè nero oppure a fine pasto con un calice di spumante dolce.

INGREDIENTI DISTINTIVI

Lamponi · Fragole · More · Ribes · Mirtilli · Cioccolato bianco

PESO	PEZZI PER CARTONE	SCADENZA	DISPONIBILE DA
1 kg	6	45 giorni	novembre



07

PANETTONE

Sacher

Il Panettone Sacher riprende l'abbinamento della torta viennese da cui prende il nome. La pasta, scura e morbida, è preparata con cacao, addolcita con miele e arricchita con cioccolato fondente al 60% e canditi di albicocca, morbidi e profumati. La copertura è di cioccolato al 70%. Il sapore deciso del fondente incontra la dolcezza della frutta.

COME SERVIRLO

Da gustare a temperatura ambiente, nel pomeriggio con un espresso oppure a fine pasto con un calice di Primitivo dolce.

INGREDIENTI DISTINTIVI

Cioccolato fondente al 60% · Canditi di albicocca · Copertura al 70%

PESO	PEZZI PER CARTONE	SCADENZA	DISPONIBILE DA
1 kg	6	45 giorni	novembre



Per ordinare

Ci scriva una mail indicando i gusti e le quantità che le interessano.

AZIENDA

Tarallificio Nella srl · Via Cimarrusti 12, Manfredonia

NEGOZIO

Via della Croce 43, Manfredonia

ORDINI

info@fornonella.com

PREZZI E CONDIZIONI

Li inviamo su richiesta ai rivenditori.

Tarallificio Nella srl
Via Cimarrusti 12, Manfredonia
P. IVA 04432710715
Tel +39 333 3296300
info@fornonella.com
INSTAGRAM: @nella_ilforno
fornonella.com

DAL 1970

NELLA

SFORNIAMO RICORDI

MANFREDONIA