



Panettoni lavorati a mano



Passione e segreti.

2022

Nel cuore del **Piemonte.**



De Mori nasce e cresce nel territorio biellese ricco di risorse uniche: naturalistiche, storiche e gastronomiche. Là dove il Piemonte vanta una spiccata tradizione nel mondo della panificazione e della pasticceria.

Una **famiglia**,
una storia con la forza della **passione**.



Una storia che nasce con Dorianò De Mori nel 1974.
In un piccolo locale inizia la sua attività di panificio.
È con i figli che la realtà artigianale cresce e diventa oggi
un'azienda affermata.
La passione, il rispetto per la tradizione accompagnano
ogni giorno De Mori nella sua storia di successi.

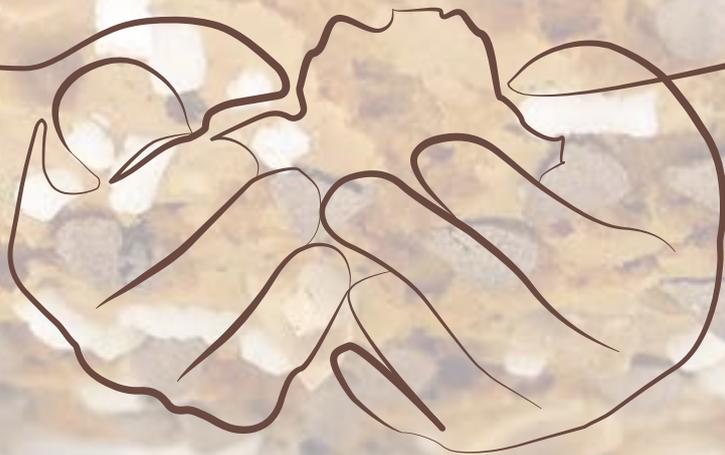
Materie prime del territorio selezionate con maestria.



I prodotti rispettano i metodi di lavorazione artigianale e gli altissimi standard qualitativi, grazie all'impiego di pregiate materie prime. Lievito madre naturale, burro fresco, tuorlo d'uova fresche da allevamenti a terra, le migliori farine selezionate presenti sul territorio locale.



Nascono da **antiche ricette**
prodotti d'eccellenza **lavorati a mano.**



Tra le specialità pasticcere c'è il panettone De Mori, lavorato a mano in tutte le fasi con una lievitazione naturale fino a 72 ore.

De Mori abbina sapientemente la tradizione con i migliori gusti provenienti dal territorio e dall'inestimabile patrimonio agroalimentare della cultura dolciaria.

*I Panettoni lavorati a mano,
specialità buone
come tradizione vuole.*





Panettoni lavorati a mano

Incartati a mano con nastro

Tradizionale

30 ore di lievitazione naturale

**Con uvetta
e cubetti di arancia**

Glassa fatta a mano

Peso g 800

Pz per cartone 7

Cod. Art. PANTR



Milano

30 ore di lievitazione naturale

**Con uvetta
e cubetti di arancia**

Peso g 800

Pz per cartone 7

Cod. Art. PANTR8



Cioccolato e nocciole

30 ore di lievitazione naturale

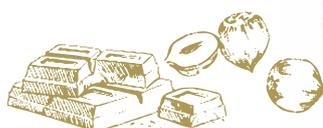
**Con gocce di puro
cioccolato fondente
e nocciole del Piemonte**

Glassa fatta a mano

Peso g 800

Pz per cartone 7

Cod. Art. PANC



Panettoni lavorati a mano

Incartati a mano con nastro

Albicocca

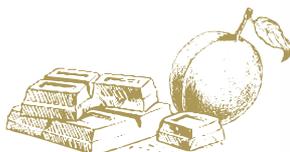
30 ore di lievitazione naturale

Con gocce di puro
cioccolato fondente
e gocce di albicocca

Peso g 500

Pz per cartone 12

Cod. Art. PANAL



Fichi

30 ore di lievitazione naturale

Con gocce di puro
cioccolato fondente
e magie di fichi

Peso g 500

Pz per cartone 12

Cod. Art. PANFI



Pera

30 ore di lievitazione naturale

Con gocce di puro
cioccolato fondente
e cubetti di pera naturale

Peso g 500

Pz per cartone 12

Cod. Art. PANPC



Mirtilli

30 ore di lievitazione naturale

Con multicereali
e mirtilli al naturale

Peso g 500

Pz per cartone 12

Cod. Art. PANCM



Panettoni lavorati a mano

Incartati a mano con nastro

Lampone e Freddozzo

30 ore di lievitazione naturale

Con lampone al naturale,
crema al cioccolato bianco
e Freddozzo di Oleggio

Peso g 500

Pz per cartone 12

Cod. Art. PANFR



Tentazione

30 ore di lievitazione naturale

Con puro cioccolato
fondente belga

Peso g 500

Pz per cartone 12

Cod. Art. PANTC



Pistacchio

30 ore di lievitazione naturale

Con crema
e pistacchi di Bronte

Peso g 500

Pz per cartone 12

Cod. Art. PANPI



Panettoni lavorati a mano

Incartati a mano con nastro

Limoncello

30 ore di lievitazione naturale

Con crema di Limoncello
ricoperto
di cioccolato bianco

Peso g 500

Pz per cartone 12

Cod. Art. PANLI



Ciliegie e rum

30 ore di lievitazione naturale

Con ciliegie al naturale,
crema al cioccolato e rum,
ricoperto di puro
cioccolato fondente

Peso g 500

Pz per cartone 12

Cod. Art. PANRU



Zenzero e gin

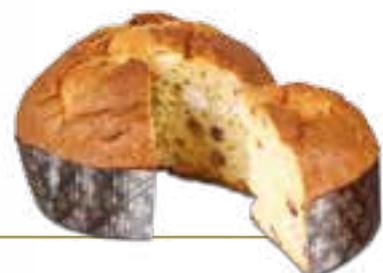
30 ore di lievitazione naturale

Con zenzero candito,
crema al cioccolato bianco
e gin

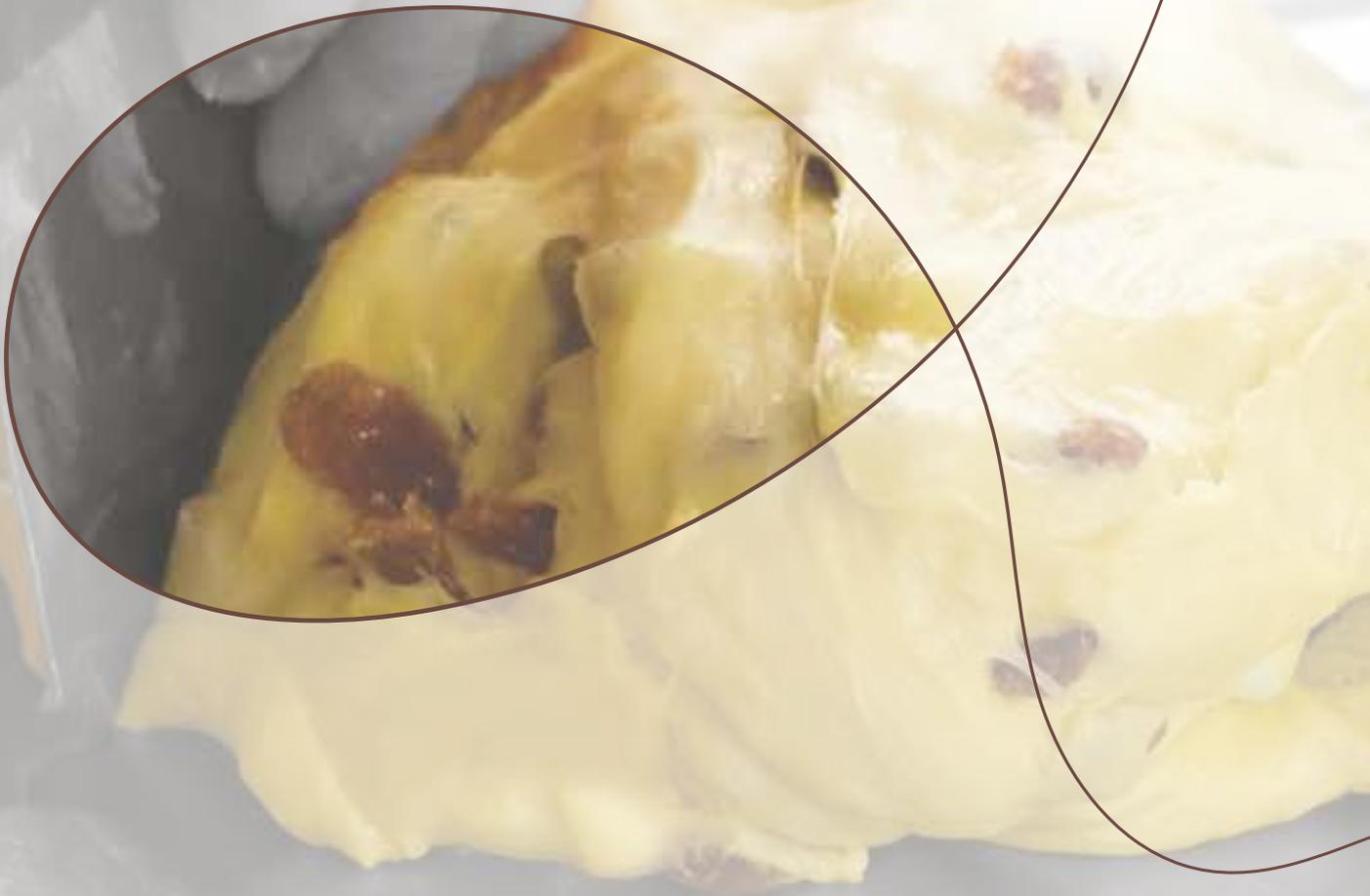
Peso g 500

Pz per cartone 12

Cod. Art. PANZE



Gli speciali da chilo



Panettoni lavorati a mano

Incartati a mano con nastro

Il Nostro Milano

72 ore di lievitazione naturale

Con uvetta extra

6 corone

Senza canditi

Peso	g 1000
Pz per cartone	6
Cod. Art.	PANMI



Di Biella

30 ore di lievitazione naturale

Con ciliegie al naturale

e crema

al Ratafià di Andorno

Peso	g 1000
Pz per cartone	6
Cod. Art.	PANRA



Nocciolato

30 ore di lievitazione naturale

Con gocce

di cioccolato fondente,

ricoperto di cioccolato

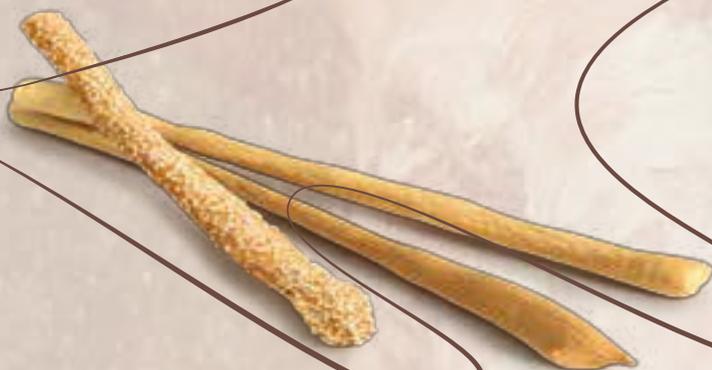
fondente e nocciole

Peso	g 1100
Pz per cartone	4
Cod. Art.	PANCN



De Mori è

Mastro Panettiere



I grissini leggeri e fragranti sono stirati a mano e a lenta lievitazione naturale.

De Mori, Mastro Panettiere, con un'inconfondibile esperienza crea gusti e mantiene autentica la secolare sapienza delle terre piemontesi.

Completano la gamma le lingue che accompagnano con curiosità qualsiasi pietanza.

De Mori è

Mastro Pasticcere



Torcetti al burro, Baci di Dama con nocciola Gentile, Canestrelli di Biella, Paste Meliga con mais del Piemonte, sono solo alcune specialità della tradizione prodotte da De Mori.

De Mori, Mastro Pasticcere, lavora e garantisce in ogni passaggio e in ogni fase della preparazione tanta attenzione, per riservare il massimo del gusto e della fragranza.



MADE IN ITALY

De Mori s.r.l.
Via per Castelletto Cervo, 319 - 13836 Cossato (BI) - Tel 015 93674
www.demorisimone.com

 @demorisrl  @de_mori_1974