



CATALOGO / KATALOG

*Panese*

LA DOLCE ITALIA, DAL 1927.



DELIZIA AL LIMONE  
MINI TIRAMISÙ AL MASCARPONE  
SOUFFLÈ AL CIOCCOLATO  
COPPA TIRAMISÙ MASCARPONE  
COPPA MOUSSE CIOCCOLATO  
BABÀ AL RUM

❄️ -18°C per 18 mesi  
for 18 months

❄️ → 💧 60 min

+4°C 24-36h

# MONOPORZIONI

SINGLE PORTIONS





## DELIZIA AL LIMONE

**Art. Nr.** 860043

**Stück pro Karton:** 8

**Gewicht:** 110 g pro Stück

auf Vorbestellung

IT  
Cupole di pan di spagna inzuppate con liquore al limone, farcite e ricoperte con deliziosa crema al limone, decorate con panna

EN  
Domes of sponge cake dipped in lemon liquer, filled and covered with lemon cream, garnished with cream.

DE  
Biskuitteigboden in Zitronenlikör getränkt, gefüllt und bedeckt mit einer Mascarponecreme und mit Sahne dekoriert.

FR  
Dômes de génoise trempés dans le liqueur au citron, farcis et recouverts de délicieux crème au citron, décorés avec de la crème.





## MINI TIRAMISÙ AL MASCARPONE

**Art. Nr.** 852030

**Stück pro Karton:** 9

**Gewicht:** 110 g pro Stück

IT  
Savoiardi bagnati al caffè  
con una delicata crema al  
mascarpone fresco e  
spolverata di cacao.

EN  
Coffee-soaked  
Ladyfingers with a delicate  
fresh mascarpone cream  
dusted with cocoa.

DE  
Löffelbiskuit in Kaffee getränkt  
mit Mascarponecrème und mit  
Kakao bestreut

FR  
Boudoirs trempés dans  
le café nappés d'une  
crème au mascarpone et  
recouverts de cacao en poudre.



## SOUFFLÈ AL CIOCCOLATO

**Art. Nr.** 860033

**Stück pro Karton:** 12

**Gewicht:** 110 g pro Stück

IT  
Soufflè al cioccolato  
fondente con un goloso  
cuore di cioccolato  
liquido.

EN  
Chocolate soufflé with  
a delicious heart  
of liquid  
chocolate.

DE  
Kleiner  
Schokoladenkuchen  
mit einer  
Schokoladenfüllung

FR  
Fondants au  
coeur  
coulant au  
chocolat



## COPPA TIRAMISÙ MASCARPONE

**Art. Nr.** 851102

**Stück pro Karton:** 12

**Gewicht:**

IT  
Crema mascarpone su una base di pan di spagna, inzuppato al caffè e decorata con cacao.

EN  
Mascarpone cream on a layer of coffee-soaked sponge cake and garnished with cocoa.

DE  
Mascarponecreme auf einem in Mokka getränkten Biskuitboden, mit Kakao bestreut.

FR  
Crème au mascarpone sur une couche de génoise trempée dans la café et décorée avec du cacao.





## COPPA MOUSSE CIOCCOLATO

Art. Nr. 851101

Stück pro Karton: 12

Gewicht:

IT  
Delicata mousse al  
cioccolato decorata  
con riccioli  
di cioccolato.

EN  
Delicate chocolate  
mousse garnished  
with chocolate  
curls.

DE  
Mousse au  
Chocolat mit  
Schokoladenraspel  
dekoriert.

FR  
Mousse au  
chocolat décorée  
avec des copeaux  
de chocolat.



## BABÀ AL RUM

**Art. Nr.** 860036

**Stück pro Karton:** 15

**Gewicht:** 130 g pro Stück

IT  
Il tipico dolce  
napoletano  
con inzuppatura  
al gusto rhum.

EN  
Typical dessert  
of Neapolitan tradition,  
soaked in rum  
flavored syrup.

DE  
Typische Dessert  
der napolitanischen Tradition,  
eingeweicht in Rum-Sirup.

FR  
Dessert typique  
de la tradition napolitaine,  
trempé dans un sirop  
aromatisé au rhum.

CHEESECAKE FRUTTI NERI

CHEESECAKE FRAGOLA

CHEESECAKE CARAMEL





❄️ -18 °C per 18 mesi  
for 18 months

❄️ → 💧 3-4 h

+4 °C 24-36 h

# CHEESECAKE

ITALIAN RECIPE



## CHEESECAKE FRUTTI NERI PRECUT

Art. Nr. 860055

Vorgeschnitten in 14 Portionen

Gewicht: 1400 g pro Stück

**IT**  
Uno strato di biscotto con  
sovvida crema di formaggio e  
ricotta, fonda con marmellata  
di frutti di bosco e decorato in  
superficie con frutti neri.

**EN**  
A layer of biscuit with soft  
cheese and ricotta cream, filled  
with soft fruit jam and  
garnished on the top with  
black fruits.

**DE**  
Käsekuchen mit weicher  
Frischkäse- und Ricotta-Creme,  
mit Waldbeerenmarmelade  
gefüllt und einem Topping aus  
schwarzen Früchten.

**FI**  
Una tulle à biscuits avec from-  
age blanc et le fromage cottage,  
fondes avec de la confiture de  
baies et décorées à la surface  
avec des fruits noirs.



## CHEESECAKE FRAGOLA PRECUT

Art. Nr. 860038

Vorgeschnitten in 14 Portionen

Gewicht: 1400 g pro Stück

**IT**  
Uno strato di biscotto con  
crema di formaggio e  
ricotta, farsata con marmellata  
alle fragole e decorata in super-  
ficie con fragole a cubetti.

**EN**  
A layer of biscuit with soft  
cheese and ricotta cream,  
filled with strawberry jam and  
garnished on the top with  
strawberries-cube.

**DE**  
Keksboden mit weicher  
Friskäs- und Ricottacrème,  
mit Erdbeerenmarmelade ge-  
füllt und einem Topping aus  
gewürfelten Erdbeeren

**FR**  
Une tôle à biscuits avec fromage  
blanc et le fromage cottage,  
farinée avec de la confiture de  
fraise et décorées à la surface  
avec des fraises coupées en cube.





## CHEESECAKE CARAMEL PRECUT

**Art. Nr.** 860037

**Vorgeschnitten in** 14 Portionen

**Gewicht:** 1400 g pro Stück

IT

Uno strato di biscotto con morbida crema al formaggio e ricotta ricoperto da un goloso strato di salsa al caramello con burro salato.

EN

A layer of biscuit with soft cheese and ricotta cream, covered by a tasty layer of caramel sauce with salted butter.

DE

Keksboden mit weicher Frischkäs- und Ricottacrème, mit einer leckeren Schicht aus Karamellsauce mit salziger Butter

FR

Une tôle à biscuits avec fromage blanc et le fromage cottage, recouvert d'une délicieuse couche de sauce au caramel au beurre salé.

TORTA LIMONE MERINGA

TORTA DELLA NONNA

TORTA CAPRESE

TORTA FRUTTI DI BOSCO

❄️ -18°C per 18 mesi  
for 18 months

❄️ → 💧 3-4h

+4°C 24-36h

# TORTE DA FORNO

BAKERY CAKES

# TORTE DI PASTICCERIA

CLASSIC CAKES





TORTA LIMONE MERINGA

**Art. Nr.** 850013

**Ca.** 14 Portionen

**Gewicht:** 1300 g pro Stück

IT  
Fondo di pasta frolla  
con impasto di crema  
al limone, ricoperta  
di meringa al limone.

EN  
Shortcrust pastry  
with lemon custard,  
covered with  
lemon meringues.

DE  
Mürbeteigboden mit  
Zitroncreme  
und einem Belag  
aus Zitronenbaiser

FR  
Pâte sablée fourrée à  
la crème pâtissière  
au citron, décorée avec de la  
meringue au citron.



## TORTA DELLA NONNA

**Art. Nr.** 850000

**Ca.** 14 Portionen

**Gewicht:** 1300 g pro Stück

IT  
Pasta frolla con crema  
pasticcera decorata con  
pinoli e mandorle a  
bastoncini e zucchero  
a velo.

EN  
Shortcrust pastry  
filled with custard and  
garnished with  
pine nuts, almonds  
and icing sugar.

DE  
Mürbeteigboden mit  
Pâtisserie Crème,  
Pinienkernen,  
Mandelstiften und  
Puderzucker dekoriert.

FR  
Pâte sablée fourrée  
à la crème pâtissière,  
décorée avec des pignons  
de pin, des amandes  
et du sucre glace.



## TORTA CAPRESE

**Art. Nr.** 850009

**Vorgeschnitten in** 14 Portionen

**Gewicht:** 1300 g pro Stück

IT  
Morbido impasto  
al cioccolato con  
granella di mandorle.

EN  
Delicate chocolate  
dough with chopped  
almonds.

DE  
Schokoladenrührteig, mit  
Haselnusskrokant und  
Puderzucker bestreut.

FR  
Mélange au chocolat  
avec des amandes  
broyées.





TORTA AI FRUTTI DI BOSCO

**Art. Nr.** 850003

**Ca.** 14 Portionen

**Gewicht:** 1300 g pro Stück

IT  
Base di pasta frolla con pan di spagna farcita con crema e panna, ricoperta con frutti di bosco misti, decorata con gelatina di albicocca.

EN  
Shortcrust pastry with a layer sponge cake filled with custard and cream, covered with soft fruits and garnished with apricot jelly.

DE  
Mürbeteig- und Biskuitboden miteiner Füllung aus Pâtisserieschneidecreme und Sahne, mit Waldbeeren belegt und einem Guss aus Aprikosengelatine.

FR  
Couche de pâte sablée et de génoise fourrée avec de la crème pâtissière et de la crème, décorée avec des fruits de bois et de la gelée d'abricots.



❄️ -18°C per 18 mesi  
for 18 months

❄️ → 🕒 3-4 h

+4°C 24-36h

# DOLCI AL CUCCHIAIO

SPOON DESSERTS





## TIRAMISÙ BIG

**Art. Nr.** 850025

**Ca.** 20 Portionen

**Gewicht:** 1750 g pro Stück

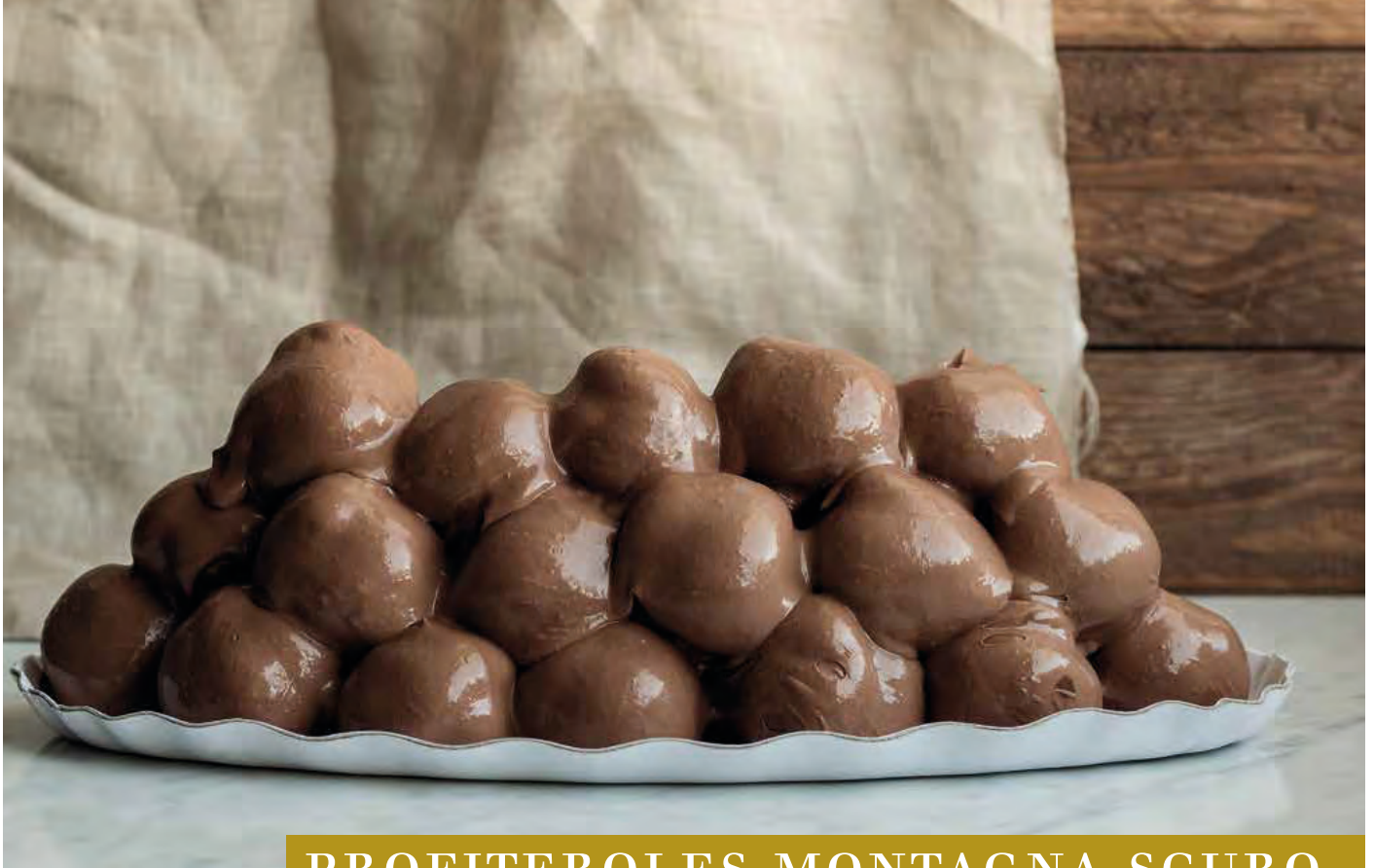
IT  
Crema mascarpone e  
zabaione su una base di pan di  
spagna, inzuppato al  
caffè e decorata con cacao.

EN  
Mascarpone and zabaglione  
cream on a layer of  
coffee-soaked sponge cake,  
garnished with cocoa.

DE  
Mascarpone und  
Zabaione-Creme auf einem  
Biskuitboden, mit Kaffee  
getränkt und Kakao dekoriert.

FR  
Crème au mascarpone et  
sabayon sur une couche  
de génoise, trempée dans  
du café et décorée avec du cacao.





## PROFITEROLES MONTAGNA SCURO

**Art. Nr.** 850001

**Ca.** 15 Portionen

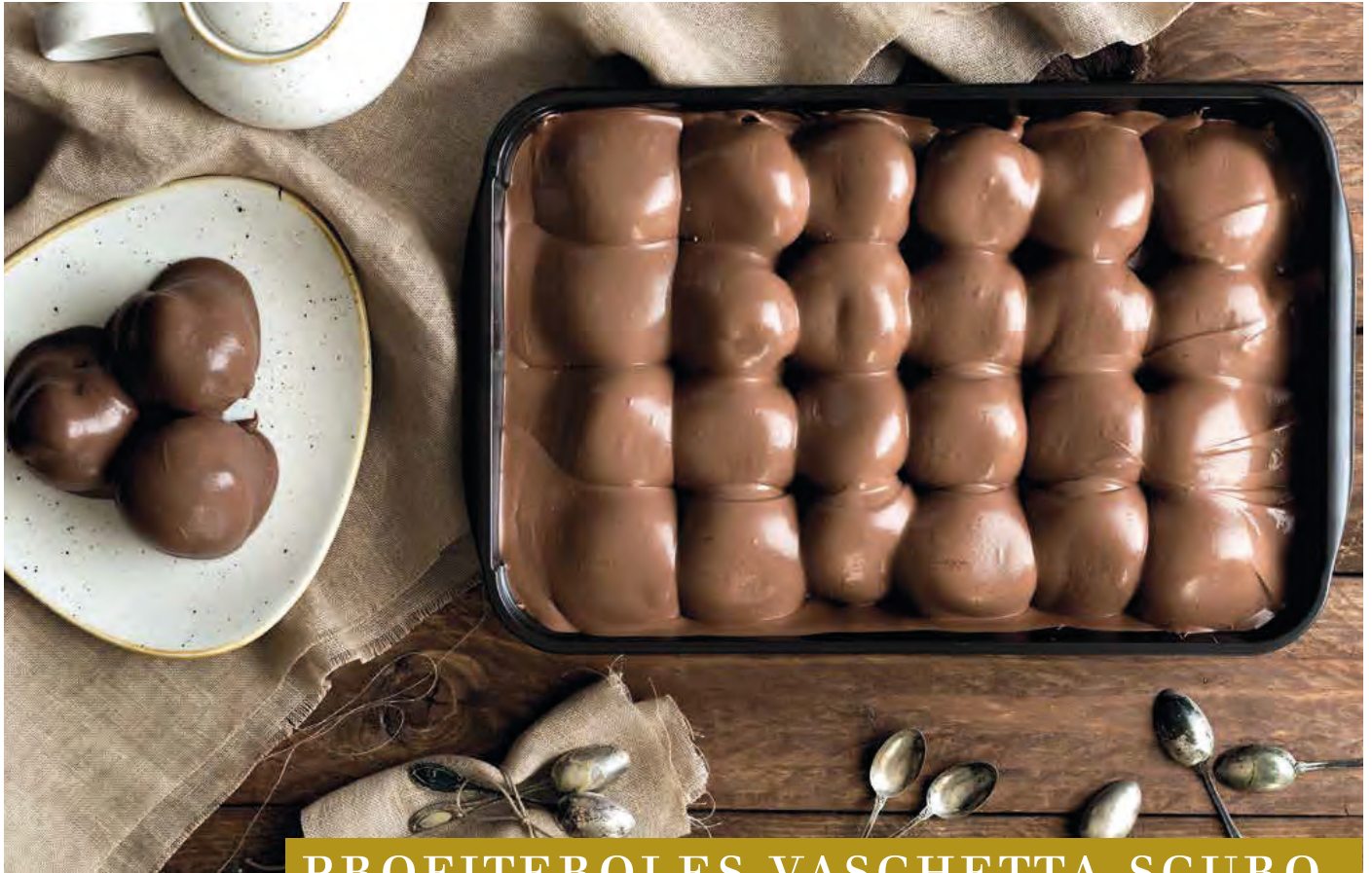
**Gewicht:** 1150 g pro Stück

IT  
Bigné farciti con  
morbida panna  
e ricoperti di salsa  
al cioccolato.

EN  
Cream puffs  
covered  
with chocolate  
sauce.

DE  
Windbeutel  
mit zarter  
Sahnefüllung  
und Schokoguss.

FR  
Choux  
à la crème nappés  
de sauce au  
chocolat noir.



## PROFITEROLES VASCHETTA SCURO

**Art. Nr.** 850022

**Ca.** 12 Portionen

**Gewicht:** 1200 g pro Stück

IT  
Bigné farciti  
con morbida panna  
e ricoperti di salsa  
al cioccolato.

EN  
Cream puffs  
covered  
with chocolate  
sauce.

DE  
Windbeutel  
mit zarter  
Sahnefüllung  
und Schokoguss.

FR  
Choux  
à la crème nappés  
d'une sauce  
au chocolat noir.



TARTUFO NERO

TARTUFO BIANCO

TARTUFO LIMONCELLO

TARTUFO PISTACCHIO

FRUTTO COCCO

FRUTTO LIMONE

SPUMONE TRADIZIONALE

❄️ -18°C per 24 mesi  
for 24 months

❄️ → 🍷 5min

# MONOPORZIONI GELATO

SINGLE PORTIONS OF ICE CREAM



## TARTUFO NERO

**Art. Nr.** 852008

**Stück pro Karton:** 12

**Gewicht:** 100 g pro Stück

IT  
Gelato al cioccolato  
e zabaione con topping  
al cioccolato avvolto con  
cacao e granella  
di nocciole.

EN  
Zabaglione and  
chocolate ice cream with  
chocolate  
topping, cocoa  
and hazelnuts.

DE  
Zabaglione und  
Schokoladeneis mit  
Schokoladenglasur, umhüllt  
mit Kakao und  
Haselnüssen.

FR  
Crème glacée au  
chocolat et sabayon  
nappée de sauce au  
chocolat et recouverte de  
cacao et de noisettes.



## TARTUFO BIANCO

**Art. Nr.** 852007

**Stück pro Karton:** 12

**Gewicht:** 100 g pro Stück

IT  
Gelato al caffè e zabaione  
con topping al caffè  
avvolto in una granella  
di meringa.

EN  
Coffee and zabaglione  
ice cream with coffee  
topping and chopped  
meringue.

DE  
Kaffee- und Eierliköreis  
mit Kaffeegeschmack und  
mit Baiser Stücken  
umhüllt.

FR  
Crème glacée au café et sa-  
bayon nappée de café  
et de morceaux  
de meringue.





## TARTUFO LIMONCELLO

**Art. Nr.** 852009

**Stück pro Karton:** 12

**Gewicht:** 100 g pro Stück

IT  
Gelato al limone con  
cuore topping al limoncello  
e ricoperto con  
granella di meringa.

EN  
Lemon ice cream  
with lemon topping  
and chopped  
lemon meringue.

DE  
Limoneneis mit  
einer Füllung aus  
Limonencreme, mit  
Zitronenbaiser umhüllt.

FR  
Crème glacée au citron  
nappée de Limoncello  
et de morceaux  
de meringue.



## TARTUFO PISTACCHIO

**Art. Nr.** 852013

**Stück pro Karton:** 12

**Gewicht:** 100 g pro Stück

IT  
Gelato al pistacchio  
e mandorla con topping al  
pistacchio avvolto in granella  
di pistacchio.

EN  
Pistachio ice cream and  
almonds with pistachio  
topping, all wrapped in  
pistachio grains.

DE  
Pistazien- Mandeleis  
mit Pistazien Topping  
und mit Pistazienstreusel  
umhüllt.

FR  
Crème glacée à la pistache et  
amande avec de la sauce à la  
pistache enveloppé dans les  
pistaches hachées.



## FRUTTO COCCO

**Art. Nr.** 800300

**Stück pro Karton:** 12

**Gewicht:** 100 g pro Stück

IT  
Gelato al cocco  
nel suo  
guscio naturale.

EN  
Coconut ice cream  
served in a real  
coconut shell.

DE  
Kokos Eis in seiner  
natürlichen Schale  
aufgetischt.

FR  
Crème glacée  
au coco servie  
dans une noix de coco.



## FRUTTO LIMONE

**Art. Nr.** 850005

**Stück pro Karton:** 12

**Gewicht:** 100 g pro Stück

IT  
Delicato sorbetto  
al limone nel suo guscio  
naturale.

EN  
Delicate lemon  
sorbet served in  
a real lemon shell.

DE  
Delikates Zitronensorbet  
in ihrer natürlichen  
Schale aufgetischt.

FR  
Citron givré au  
sorbet de  
citron.





## SPUMONE TRADIZIONALE

**Art. Nr.** 860045

**Stück pro Karton:** 12

**Gewicht:** 180 g pro Stück

auf Vorbestellung

IT  
Gustosissimo gelato alla  
nocciola, cioccolato e zabaglio-  
ne farcito con pan di spagna  
bagnato e granella di nocciola.

EN  
Delicious hazelnut,  
chocolate and zabaglione ice  
cream with sponge cake and  
chopped hazelnuts.

DE  
Köstliches Haselnuss-Schokola-  
de-Eierpunscheis,  
gefüllt mit Sahne und  
gehackten Haselnüssen.

FR  
Crème glacée aux noisettes,  
au chocolat et au sabayon avec  
des morceaux de génoise et  
des noisettes broyées.

PASTICCIOTTO CREMA

PASTICCIOTTO CREMA E CACAO

PASTICCIOTTO CREMA E AMARENA

PASTICCIOTTO CIOCCOLATO

PASTICCIOTTO RICOTTA E PISTACCHIO

CORNETTO CREMA

CORNETTO CREMA E AMARENA

CORNETTO CREMA E NOCCIOLA



Alle Panese Produkte auf Vorbestellung

# Pasticciotti - auf Vorbestellung

110 g



## *Pasticciotto*

Crema  
Custard  
Vanillecreme

**Art. Nr. 860007**

**Stück pro Karton: 30**

auf Vorbestellung



## *Pasticciotto*

Crema e Cacao  
Custard and cocoa cream  
Vanille- und Schokocreme

**Art. Nr. 860013**

**Stück pro Karton: 30**

auf Vorbestellung



## *Pasticciotto*

Crema e amarena  
Custard and black cherries jam  
Vanillecreme und Amarenenconfiture

**Art. Nr. 860015**

**Stück pro Karton: 50**

auf Vorbestellung

Pasta Frolla croccante farcita con diverse tipologie di creme pasticceria, è adatto alla colazione mattutina o a merenda.

Crispy short pastry stuffed with various type of custard, is suitable for the morning breakfast or like a snack.

Knuspriges Mürbeteiggebäck mit fein gemahlenem Hartweizengries, gefüllt mit verschiedenen Cremesorten. Geeignet zum Frühstück, oder zum Tee.



# Pasticciotti - auf Vorbestellung

60 g



## *Pasticciotto*

Crema  
Custard  
Vanillecreme

**Art. Nr. 860011**

**Stück pro Karton: 50**

auf Vorbestellung



## *Pasticciotto*

Crema e cacao  
Custard and cocoa cream  
Vanille- und Schokocreme

**Art. Nr. 860006**

**Stück pro Karton: 50**

auf Vorbestellung



## *Pasticciotto Moretto*

Frolla e crema al cacao  
With cocoa short crust and cocoa custard  
Schokoladenmürbeteig  
gefüllt mit Schokoladencreme

**Art. Nr. 860012**

**Stück pro Karton: 50**

auf Vorbestellung



## *Pasticciotto*

Ricotta e pistachio  
Ricotta and pistachio  
Ricotta und Pistazien

**Art. Nr. 860014**

**Stück pro Karton: 50**

auf Vorbestellung

Pasta Frolla croccante farcita con diverse tipologie di creme pasticceria, è adatto alla colazione mattutina o a merenda.

Crispy short pastry stuffed with various type of custard, is suitable for the morning breakfast or like a snack.

Knuspriges Mürbeteiggebäck mit fein gemahlenem Hartweizengries, gefüllt mit verschiedenen Cremesorten. Geeignet zum Frühstück, oder zum Tee.

# Cornetti artigianali - auf Vorbestellung

125 g



*Cornetto*

Crema  
Custard  
Vanillecreme

**Art. Nr. 860018**

auf Vorbestellung



*Cornetto*

Crema e amarena  
Custard and black cherries jam  
Vanillecreme und Amarenenconfiture

**Art. Nr. 860017**

auf Vorbestellung



*Cornetto*

Crema e nocciola  
Custard and hazelnut  
Vanille Haselnusscreme

**Art. Nr. 860016**

auf Vorbestellung

**Stück pro Karton: 50**

**Gewicht: 125 g pro Stück**

Cornetto artigianale tipico leccese con una abbondante farcitura di diverse tipologie di creme.

Croissant handcrafts typical of Salento with a generous filling of various type of custard cream.

Typisches Lecce-Croissant mit einer reichhaltigen Füllung aus verschiedenen Cremesorten.



### *La dolce Italia dal 1927*

La Famiglia Panese possiede una delle tradizioni più antiche d'Italia nel "Bakery": prodotti da forno dolci come Croissant e Brioches. Il cognome della famiglia gli era stato attribuito quali "portatori di pane" in Terra Santa e lo stemma nobiliare, infatti, riporta una coppia di leoni che sorreggono una cesta contenete del pane. Negli anni venti Santo Panese fonda il piccolo forno sulle antiche tracce della gloriosa storia della propria famiglia. Grazie alla tipica laboriosità che contraddistingue il popolo salentino piccolo forno passa rapidamente da una dimensione puramente familiare ad un laboratorio attrezzato. Per questa forte tradizione abbiamo deciso di riprendere il marchio di nostra Nonna che incarnava in se tutta la tradizione della sua famiglia.

The Family Panese has one of the traditions in the Bakery (products as croissant and cakes), the oldest in Italy. The surname derives has been recognized as "bearers of bread" in ancient wars in the Holy Land. This memory is also preserved in the coat of arms of the family that depicts two lions holding up a basket full of bread. This strong tradition we decided to take the mark of our Grandmother if contained in the whole tradition of his family.

### *Pasticceria per la prima colazione*

Oggi Panese rappresenta un punto di riferimento per un mercato in forte crescita in tutto il mondo. Fanno parte di questo marchio tutti i prodotti che fanno riferimento al mercato "Bakery" ovvero prodotti dolciari tendenzialmente indirizzati alla prima colazione: pasticciotti e cornetti farciti o vuoti.

"La Dolce Italia, dal 1927" è il suo slogan ad evidenziare immediatamente la forte tradizione e l'importante legame con il territorio.

### *Pastry for breakfast*

Today Panese represents a point of reference for a fast-growing market in the world. They are part of this brand all products that make reference to the market "Bakery", confectionery products that tend to be directed at breakfast: stuffed or empty Croissant and Pasticciotto, typical pastry from Lecce.

"La Dolce Italia, dal 1927" is his slogan to immediately highlight the strong tradition and an important link with the territory.



# Panese

LA DOLCE ITALIA, DAL 1927.



Divina Food AG  
Lerzenstrasse 19A  
8953 Dietikon

[www.divinafood.ch](http://www.divinafood.ch)  
Tel 043 322 45 00 Fax 043 322 45 01

