



LA MADRE DELLE **BONTA'** BONIFANTI



THE MOTHER OF BONIFANTI **GOODNESS**

Il lievito naturale da madre bianca Bonifanti è una miscela di acqua e farina, fermentata da una microflora di lieviti e batteri lattici, che si nutrono di di glutine che ...

Bonifanti white mother sourdough is a mixture of water and flour, fermented by a microflora of yeasts and lactic bacteria, which feed on gluten that ...

LA SCELTA BONIFANTI
THE BONIFANTI CHOICE



TRE GIORNI DI PAZIENTI ATTENZIONI

Nel rispetto dei ritmi lenti della fermentazione naturale, i lieviti vivi della “Madre Bianca Bonifanti” vengono costantemente nutriti e rinfrescati con aggiunta di acqua e farina ...

Respecting the slow rhythms of natural fermentation, the live yeasts of the “Yeast Mother Bonifanti” are constantly nourished and refreshed with the addition of water and flour ...



THREE DAYS OF PATIENT ATTENTION

SOLO IL BUONO E **NIENT'ALTRO**



ONLY THE GOOD AND **NOTHING ELSE**

La differenza si sente che è un piacere. La bontà, pur essendo almeno in parte soggettiva, non è valutabile se non confrontata con altri analoghi prodotti. Vi invitiamo ...

The difference is felt that it is a pleasure. The goodness, although at least partly subjective, can not be evaluated if not compared with other similar products. We invite you ...

LA SCELTA BONIFANTI
THE BONIFANTI CHOICE



QUANDO SI FA UNA SCELTA DI **VALORE**

Quando si fa una scelta di valore, come l'acquisto di un Panettone Bonifanti, è giusto conoscere quali sono le principali differenze dell'oggetto dell'acquisto rispetto a ...

When making a choice of value, such as buying a Panettone Bonifanti, it is right to know what the main differences of the purchase object are ...



WHEN MAKING A **VALUE** CHOICE

I glassati, arricchiti con la classica copertura di glassa alla nocciola impreziosita da mandorle grezze che arrivano dall'assolata Puglia.

I milanesi, per i quali Bonifanti continua a interpretare l'antica ricetta originale. Il Pandoro, risultato dell'evoluzione del "Pane de Oro", che veniva servito già intorno al XIII secolo sulle tavole dei nobili veneziani.

All'esclusivo lievito da madre bianca Bonifanti si abbinano gli altri ingredienti che non ammettono eccezioni alla qualità. Le uova fresche di galline allevate a terra, le farine selezionate e del burro di prima scelta.

Un insieme di equilibri che non consente l'uso di aromi chimici nè di conservanti nè di coloranti.

Le scorze di agrumi candite di grosso calibro conservate esclusivamente nel succo di limone.

La polpa di pera e di pesca, le ciliege e le amarene candite, la crema pistacchio con una profumazione alla mandorla e fiori d'arancio, i cubetti di limone, i corposi tocchetti di marron glaces, le bacche di vaniglia del Madagascar, le gocce di cioccolato fondente extra oppure con un triplo cioccolato ottenuto con la farcitura, la glassa al cacao e la granella di cioccolato.

INCARTATI



The glazed, enriched with the classic hazelnut glaze coating graced with raw almonds that come from sunny Puglia.

I milanesi, for which Bonifanti continues to interpreting the ancient original recipe. The Pandoro, the result of the evolution of the "Pane de Oro," which was already served around the 13th century on the tables of the noble Venetians.

Bonifanti's exclusive white mother yeast is combined with the other ingredients that admit no exceptions to quality. Fresh barn eggs, selected flours and butter of the first choice.

A set of balances that does not allow the use of chemical flavorings, preservatives and no coloring agents.

Thick candied citrus peels preserved exclusively in lemon juice.

The pear and peach pulp, candied cherries and sour cherries, pistacchio cream with a fragrance almond and orange blossom, the lemon cubes, the full-bodied chunks of marron glaces, the berries of Madagascar vanilla, the extra dark chocolate chips or with a triple chocolate made from the filling, cocoa frosting and chocolate chips.





PANETTONE GLASSATO

In questa gustosa ricetta il Panettone Glassato, con l'impasto di farine e burro di prima scelta con uova fresche di galline allevate a terra, viene insaporito con uvetta sultanina, scorze candite di arance e cedro, burro di cacao, bacche di vaniglia del Madagascar e ricoperto con glassa di nocciole e mandorle intere.

In this tasty recipe, the traditional Panettone, with its dough which is made up of flours, a first-choice butter and fresh barn eggs, is flavoured with sultana raisin, oranges and citrons' crystallized rinds, cocoa butter, vanilla beans from Madagascar and finally covered with a glaze of hazelnuts and whole almonds.

Codice	Peso	Unità di vendita
i01	750 g	6 pezzi per cartone
i02	1000 g	6 pezzi per cartone
i03	1500 g	6 pezzi per cartone

INCARTATI
CLASSICI



PANETTONE SENZA CANDITI

Per la preparazione di questo delicato dolce vengono utilizzati solo ingredienti selezionati, quali farine, burro di prima scelta e uova fresche di galline allevate a terra; è privo della frutta candita ma viene arricchito dalla dolcezza aromatica dell'uva sultanina, del burro di cacao e delle bacche di vaniglia del Madagascar ricoperto dall'inimitabile glassa di nocciole.

As far as the processing of this delicate pastry is concerned, only selected products such as flours, a first-choice butter and fresh barn eggs are used. It is candid fruit-free, but it is enriched with the aromatic sweetness of the sultana raisin, cocoa butter and vanilla beans from Madagascar and covered with the unique glaze of hazelnuts.

Codice	Peso	Unità di vendita
i07	1000 g	6 pezzi per cartone



PANETTONE GRAN MILANESE

Il tipico Panettone Milanese, nella versione Basso senza la glassa, che concentra i sapori e i profumi dell'impasto Bonifanti, fatto con uova fresche di galline allevate a terra, farine selezionate e burro di prima scelta, in armonia con uvetta sultanina e scorze candite d'arancia e di cedro completate dalla morbidezza del burro di cacao e dal profumo delle bacche di vaniglia del Madagascar.

The typical Panettone of Milan, in its Basso (short) variations, glaze-free, and which gathers the tastes and the flavours of the Bonifanti dough, made up of fresh barn eggs, selected flours and a first-choice butter, in a perfect combination with sultana raisin, oranges and citrons crystallized rinds and finished with the softness of cocoa butter and the flavour of the vanilla beans from Madagascar.

Codice	Peso	Unità di vendita
i04	750 g	6 pezzi per cartone
i05	1000 g	6 pezzi per cartone

INCARTATI
CLASSICI



PANETTONE GRAN MILANESE ALTO

Il tipico Panettone Milanese, nella versione Alta senza la glassa, che concentra i sapori e i profumi dell'impasto Bonifanti, fatto con uova fresche di galline allevate a terra, farine selezionate e burro di prima scelta, in armonia con uvetta sultanina e scorze candite d'arancia e di cedro completate dalla morbidezza del burro di cacao e dal profumo delle bacche di vaniglia del Madagascar.

The typical Panettone of Milan, in its Alto (tall) variations, glaze-free, and which gathers the tastes and the flavours of the Bonifanti dough, made up of fresh barn eggs, selected flours and a first-choice butter, in a perfect combination with sultana raisin, oranges and citrons crystallized rinds and finished with the softness of cocoa butter and the flavour of the vanilla beans from Madagascar.

Codice	Peso	Unità di vendita
i06	1000 g	6 pezzi per cartone



PANDORO CLASSICO

In questa ricetta Bonifanti propone il soffice impasto, secondo la tradizionale ricetta veronese da cospargere di impalpabile zucchero a velo, con uova fresche, burro di prima scelta, latte fresco intero pastorizzato e burro di cacao.

In this recipe Bonifanti offers a soft dough, following the traditional recipe from Verona (Veneto, Italy) according to which the dough, made up of fresh barn eggs, a first-choice butter, fresh whole and pasteurised milk and cocoa butter, must be sparkled with powdered sugar.

Codice	Peso	Unità di vendita
i50	1000 g	6 pezzi per cartone

INCARTATI
CIOCCOLATI



PANETTONE FARCITO AL CIOCCOLATO

Triplo piacere di cioccolato: all'interno, oltre alle farine selezionate e burro di prima scelta con uova fresche, una cremosa farcitura al cioccolato; all'esterno è ricoperto da una glassa al cacao guarnita con granello di cioccolato.

A triple chocolate ecstasy: inside, apart from the selected flours, the first-choice butter and the fresh eggs, a creamy chocolate filling; outside a cocoa glaze garnished with dark chocolate grains.

Codice	Peso	Unità di vendita
i17	750 g	6 pezzi per cartone



PANETTONE GLASSATO CON GOCCE DI CIOCCOLATO

In questa gustosa ricetta Bonifanti propone un Panettone con nocciole e cioccolato: un abbinamento che ha fatto la storia delle delizie piemontesi. Fuori, croccante glassa alle nocciole arricchita da mandorle; dentro, le squisite gocce di cioccolato fondente, la pasta e il burro di cacao e le bacche di vaniglia del Madagascar incontrano le farine selezionate, il burro di prima scelta e le uova fresche di galline allevate a terra.

In this tasty recipe, Bonifanti, offers a Panettone, with hazelnuts and chocolate. A perfect combination which has an impact on the history of Piedmont delicacies. Outside: a crisp glaze of hazelnuts enriched with almonds. Inside: delicious dark chocolate chips, the dough, the cocoa butter and the vanilla beans from Madagascar that fall in with the selected flours, the first-choice butter and the fresh barn eggs.

Codice	Peso	Unità di vendita
i08	1000 g	6 pezzi per cartone

INCARTATI
CIOCCOLATI



PANDORO AL CIOCCOLATO

La grande tradizione del Pandoro, con un tocco di gusto in più: la piacevolezza di gocce di cioccolato che ne arricchiscono il sofficissimo impasto con uova di galline allevate a terra, burro di prima scelta, latte fresco intero pastorizzato e burro di cacao. Il tutto da arricchire ulteriormente con il delicato zucchero a velo.

The great Pandoro tradition, going the extra mile to his taste: delicious chocolate chips which enrich the very soft dough made up of fresh barn eggs, a first-choice butter, fresh whole and pasteurised milk and cocoa butter. All this needs to be covered with a sparkle of a pleasant powdered sugar.

Codice	Peso	Unità di vendita
i51	1000 g	6 pezzi per cartone



PANETTONE CAFFÈ E CIOCCOLATO

Già dalla glassa si percepisce un inedito e piacevole aroma di caffè in pasta. All'interno, pezzetti di cioccolato fondente arricchiscono l'impasto, con farine selezionate, burro di prima scelta e uova fresche di galline allevate a terra, insaporito al caffè. Il burro di cacao, le mandorle amare e le bacche di vaniglia del Madagascar arricchiscono di profumi il gusto della glassa di nocciola.

You can perceive an original coffee aroma in the dough from the glaze yet. Inside, together with the selected flours, the first-choice butter and the fresh barn eggs, bits of dark chocolate enriched the dough coffee flavoured. The cocoa butter, the bitter almonds and the vanilla beans from Madagascar season the taste of the hazelnuts glaze.

Codice	Peso	Unità di vendita
S07	1000 g	6 pezzi per cartone

INCARTATI
SPECIALITÀ



PANETTONE PERA E CIOCCOLATO

L'unione amata da chef, pasticceri e buongustai. All'interno del Panettone senza glassa si incontrano il burro di cacao, le bacche di vaniglia del Madagascar, le uova fresche di galline allevate a terra, le farine selezionate, il burro di prima scelta, i pezzetti di pera candita e le gocce di cioccolato fondente extra.

Chefs, confectioners and gourmets are totally in love with this combination. Inside the Panettone glaze-free you can find the cocoa butter, the vanilla beans from Madagascar, the fresh barn eggs, selected flours, the first-choice butter together with bits of candied pear and extra-dark chocolate chips.

Codice	Peso	Unità di vendita
i16	1000 g	6 pezzi per cartone



PANETTONE ALL'AMARENA

Sempre fedele alle regole dell'arte dolciaria Bonifanti che prevedono l'impasto con burro di cacao, bacche di vaniglia del Madagascar, uova fresche di galline allevate a terra, farine selezionate e burro di prima scelta ecco una ricetta allo stesso tempo attesissima e inaspettata. Le amarene entrano da protagoniste nella grande famiglia dei Panettoni Bonifanti che si arricchisce così con un prodotto straordinario, originale.

Even if remaining faithful to the Bonifanti confectionery art rules which impose a dough made by cocoa butter, vanilla beans from Madagascar, fresh barn eggs, selected flours and a first-choice butter, here you are a desired but unexpected recipe. Black cherries join as lead players the big family of Bonifanti Panettoni thus enriching itself with an extraordinary and original product.

Codice	Peso	Unità di vendita
i33	1000 g	6 pezzi per cartone

INCARTATI
SPECIALITÀ



PANETTONE FARCITO AL PISTACCHIO

Panettone farcito con crema "Pistacchio Verde di Bronte Dop" ricoperto di cioccolato bianco e granella di "Pistacchio di Bronte Dop".

Panettone filled with "Pistacchio Verde di Bronte Dop" cream covered with white chocolate and "Bronte Pistacchio Dop" grain.

Codice	Peso	Unità di vendita
i37	750 g	6 pezzi per cartone



PANETTONE AL LIMONE A CUBETTI E CIOCCOLATO BIANCO

L'impasto tradizionale del Panettone Bonifanti si amalgama con il gusto delicato del cioccolato bianco e delle scorze di limone. Il risultato è un Panettone dal gusto leggero e dal profumo intenso.

The traditional dough of the Bonifanti Panettone blends with the delicate taste of white chocolate and lemon peels. The result is a Panettone with a light taste and an intense aroma.

Codice	Peso	Unità di vendita
i117	1000 g	6 pezzi per cartone

INCARTATI
SPECIALITÀ



PANETTONE AL MOSCATO

Pure delizie piemontesi: il vino Moscato aggiunge aromatica dolcezza all'impasto, con farine e burro di prima scelta e uova fresche di galline allevate a terra, ricco di uvetta sultanina. Il burro di cacao e le bacche di vaniglia del Madagascar lo completano e il gusto è esaltato dalla copertura di glassa di nocciole e mandorle.

Pure Piedmont delicacies: the Moscato wine adds to the dough a flavoured sweet taste, together with the selected flours, the first-choice butter and the fresh barn eggs, apart from being full of sultana raisin. The cocoa butter and the vanilla beans from Madagascar complete the taste which is brought out by the hazelnuts and almonds glaze.

Codice	Peso	Unità di vendita
S18	1000 g	6 pezzi per cartone



PANETTONE PERA PESCA

Sapori semplici che danno vita a un'unione sorprendentemente gustosa: polpa di pera e pesca candita all'interno di un Panettone con glassa di nocciole. Le farine selezionate, il burro di prima scelta, le uova fresche di galline allevate a terra, il burro di cacao e le bacche di vaniglia del Madagascar si amalgamano perfettamente a questi sapori genuini.

Very simply tastes which bring a surprising and tasty combination to life: pear pulp and candied peach flavour the dough of a Panettone hazelnuts glazed. The selected flours, the first-choice butter, the fresh barn eggs, the cocoa butter and the vanilla beans from Madagascar perfectly mixed up with these genuine tastes.

Codice	Peso	Unità di vendita
i30	1000 g	6 pezzi per cartone

INCARTATI
SPECIALITÀ



PANETTONE CILIEGIA E CIOCCOLATO

Un abbinamento imperdibile; senza glassa, l'impasto è reso indimenticabile dall'incontro fra ciliegie candite e gocce di cioccolato fondente extra che si sommano alla delicatezza del burro di cacao, delle bacche di vaniglia del Madagascar, delle uova fresche di galline allevate a terra, delle farine selezionate e del burro di prima scelta.

A unique combination that you can't miss; since it is glaze-free, the dough is made so special by mixing candied cherries and extra-dark chocolate chips in addition to the refinement of the cocoa butter, the vanilla beans from Madagascar, the fresh barn eggs, the selected flours and the first-choice butter.

Codice	Peso	Unità di vendita
S04	1000 g	6 pezzi per cartone



PANETTONE MARRON GLACÉ

Una delizia per i cultori dei sapori preziosi: invece dei canditi e dell'uvetta una miriade di marrons glacés a tocchetti, uova fresche di galline allevate a terra, farine selezionate e burro di prima scelta, miele, burro di cacao e bacche di vaniglia del Madagascar. Un piacere purissimo.

A delicacy for precious tastes lovers: instead of candies and sultana raisin a plenty of marrons glacés together with the fresh barn eggs, the selected flours, the first-choice butter, some honey, the cocoa butter and the vanilla beans from Madagascar. The purest pleasure.

Codice	Peso	Unità di vendita
i15	1000 g	6 pezzi per cartone



PANETTONE DI PASTICCERIA FRESCA GLASSATO

Panettone Glassato, una specialità realizzata con glassa di nocciole del Piemonte e mandorle intere. Una lavorazione "come si faceva una volta", senza l'aggiunta di emulsionanti. 100% lievito madre: il nostro segreto per una lievitazione eccellente. L'assenza di mono e digliceridi risponde ai bisogni di tutti coloro che alla soddisfazione del palato affiancano l'attenzione al proprio benessere alimentare. La confezione valorizza le qualità del prodotto, incartato a mano con materiali naturali.

Glazed Panettone, a specialty made with Piedmont hazelnut glaze and whole almonds. A processing "the way it used to be done", without the addition of emulsifiers. 100% sourdough: our secret to excellent leavening. The absence of mono- and diglycerides responds to the needs of all those who combine the satisfaction of the palate with attention to their dietary well-being. The packaging enhances the qualities of the product, hand-wrapped with natural materials.

Codice	Peso	Unità di vendita
M01	1000 g	6 pezzi per cartone

PASTICCERIA
FRESCA



PANETTONE DI PASTICCERIA FRESCA MILANESE

Panettone Milanese, la versione Classica di alta pasticceria, ricca di uvetta sultanina e vera frutta candita. Una lavorazione "come si faceva una volta", senza l'aggiunta di emulsionanti. 100% lievito madre: il nostro segreto per una lievitazione eccellente. L'assenza di mono e digliceridi risponde ai bisogni di tutti coloro che alla soddisfazione del palato affiancano l'attenzione al proprio benessere alimentare. La confezione valorizza le qualità del prodotto, incartato a mano con materiali naturali.

Panettone Milanese, the Classic version of high pastry, rich with raisins and real candied fruit. A "the old-fashioned way" processing, without the addition of emulsifiers. 100% sourdough: our secret to excellent leavening. The absence of mono- and diglycerides responds to the needs of all those who combine palate satisfaction with attention to their dietary well-being. The packaging enhances the qualities of the product, hand-wrapped with natural materials.

Codice	Peso	Unità di vendita
M02	1000 g	6 pezzi per cartone



PANETTONE MILANESE BASSO INCARTO KRAFT RETRÒ

Il tipico Panettone Milanese, nella versione Basso senza la glassa, che concentra i sapori e i profumi dell'impasto Bonifanti, fatto con uova fresche di galline allevate a terra, farine selezionate e burro di prima scelta, in armonia con uvetta sultanina e scorze candite d'arancia e di cedro completate dalla morbidezza del burro di cacao e dal profumo delle bacche di vaniglia del Madagascar.

The typical Panettone of Milan, in its Basso (short) variations, glaze-free, and which gathers the tastes and the flavours of the Bonifanti dough, made up of fresh barn eggs, selected flours and a first-choice butter, in a perfect combination with sultana raisin, oranges and citrons crystallized rinds and finished with the softness of cocoa butter and the flavour of the vanilla beans from Madagascar.

Codice	Peso	Unità di vendita
i118	1000 g	6 pezzi per cartone

INCARTATI
SPECIALITÀ



PANETTONE GLASSATO INCARTO KRAFT RETRÒ

In questa gustosa ricetta il Panettone Glassato, con l'impasto di farine e burro di prima scelta con uova fresche di galline allevate a terra, viene insaporito con uvetta sultanina, scorze candite di arance e cedro, burro di cacao, bacche di vaniglia del Madagascar e ricoperto con glassa di nocciole e mandorle intere.

In this tasty recipe, the traditional Panettone, with its his dough which is made up of flours, a first-choice butter and fresh barn eggs, is flavoured with sultana raisin, oranges and citrons' crystallized rinds, cocoa butter, vanilla beans from Madagascar and finally covered with a glaze of hazelnuts and whole almonds.

Codice	Peso	Unità di vendita
i119	1000 g	6 pezzi per cartone



PANETTONE GLASSATO CON GOCCE DI CIOCCOLATO INCARTO KRAFT RETRÒ

In questa gustosa ricetta Bonifanti propone un Panettone con nocciole e cioccolato: un abbinamento che ha fatto la storia delle delizie piemontesi. Fuori, croccante glassa alle nocciole arricchita da mandorle; dentro, le squisite gocce di cioccolato fondente, la pasta e il burro di cacao e le bacche di vaniglia del Madagascar incontrano le farine selezionate, il burro di prima scelta e le uova fresche di galline allevate a terra.

In this tasty recipe, Bonifanti, offers a Panettone, with hazelnuts and chocolate. A perfect combination which has an impact on the history of Piedmont delicacies. Outside: a crisp glaze of hazelnuts enriched with almonds. Inside: delicious dark chocolate chips, the dough, the cocoa butter and the vanilla beans from Madagascar that fall in with the selected flours, the first-choice butter and the fresh barn eggs.

Codice	Peso	Unità di vendita
i121	1000 g	6 pezzi per cartone

INCARTATI
SPECIALITÀ



PANETTONE PERA E CIOCCOLATO INCARTO KRAFT RETRÒ

L'unione amata da chef, pasticceri e buongustai. All'interno del Panettone senza glassa si incontrano il burro di cacao, le bacche di vaniglia del Madagascar, le uova fresche di galline allevate a terra, le farine selezionate, il burro di prima scelta, i pezzetti di pera candita e le gocce di cioccolato fondente extra.

Chefs, confectioners and gourmets are totally in love with this combination. Inside the Panettone glaze-free you can find the cocoa butter, the vanilla beans from Madagascar, the fresh barn eggs, selected flours, the first-choice butter together with bits of candied pear and extra-dark chocolate chips.

Codice	Peso	Unità di vendita
i122	1000 g	6 pezzi per cartone



PANETTONE FICO E CIOCCOLATO INCARTO KRAFT RETRÒ

L'impasto di farine e burro selezionato, uova fresche di galline allevate a terra, le bacche di vaniglia del Madagascar del Panettone Bonifanti, viene arricchito al suo interno, dalla cremosità delicata del cioccolato fondente; rinfrescato dal gusto dolce e inconfondibile del Fico. Unione perfetta di consistenza e dolcezza per un Natale pieno di vivacità.

Bonifanti Panettone's dough, made with selected flours and butters, fresh barn eggs and Madagascar vanilla beans, is enriched inside with the delicate creaminess of dark chocolate, refreshed by the sweet, unmistakable flavour of fig: the perfect combination of texture and sweetness for a cheerful Christmas.

Codice	Peso	Unità di vendita
i124	750 g	6 pezzi per cartone

INCARTATI
SPECIALITÀ



PANETTONE ARANCIA E CIOCCOLATO INCARTO KRAFT RETRÒ

Un delizioso Panettone senza glassa dove nell'impasto tradizionale oltre al burro di cacao, le bacche di vaniglia del Madagascar, le uova fresche di galline allevate a terra, il burro di prima scelta, le farine selezionate si incontrano morbidi cubetti di scorze candite di arancia e golose gocce di cioccolato fondente.

A delicious panettone without glaze where the traditional dough, made with cocoa butter, Madagascar vanilla beans, fresh barn eggs, premium butter and selected flours, meets soft cubes of candied orange peel and delicious dark chocolate chips.

Codice	Peso	Unità di vendita
i123	750 g	6 pezzi per cartone

L'amore per le cose fatte bene, la passione di creare il panettone più delizioso, il desiderio continuo di migliorarsi per offrire prodotti e confezioni sempre più invitanti. Il mestiere e il piacere di fare il panettone, un'arte che in Bonifanti si impara e si trasmette di mano in mano dal 1932. Vi aiutiamo a scegliere il meglio, con la competenza di chi conosce a fondo quello che vende. Vi consigliamo i prodotti più indicati per la tipologia del punto vendita. Vi diamo idee, suggerimenti e materiali per ottimizzare l'allestimento delle vetrine e la presentazione dei prodotti. Sappiamo raccontarvi i valori e le differenze di Bonifanti, informazioni utili per descrivere ai vostri clienti una scelta di gusto.

The love of things well made, the passion to create the most delicious panettone, the continuous desire to improve to offer products and packages more and more inviting. The craft and pleasure of making panettone, an art that has been learned and passed on from hand to hand at Bonifanti since 1932. We help you choose the best, with the expertise of those who know intimately what they sell. We advise you on the best products for the type of store. We give you ideas, suggestions and materials to optimize shop windows dressing and product presentation. We can tell you about Bonifanti's values and differences, useful information to describe a tasteful choice to your customers.

LATTE



La novità del 2025 sono le due latte della linea Famiglia in Festa; conservano l'iconica bambina ma si presentano con una linea grafica moderna. Contengono il Panettone Glassato, ricoperto con una friabile glassa di nocciole arricchita da mandorle intere, e il Panettone Milanese nella sua versione originale. I sapori e i profumi dell'impasto Bonifanti realizzato con uova fresche di galline allevate a terra, farine selezionate e burro di prima scelta, in armonia con uvetta sultanina e scorze candite d'arancia e di cedro completate dalla morbidezza del burro di cacao e dal profumo delle bacche di vaniglia del Madagascar. A queste due Latte si affiancano quelle tradizionali con un tocco di eleganza dato dai rilievi. Le due grandi per i Panettoni da 1 chilo e la piccola per il Panettoncino da 130 gr.

News for 2025 are the two tins in the Famiglia in Festa line; they retain the iconic little girl but feature a modern graphic design. They contain the Glazed Panettone, covered with a crumbly hazelnut glaze enriched with whole almonds, and the Milanese Panettone in its original version. The flavors and aromas of Bonifanti's dough made with fresh eggs from free-range chickens, selected flours and premium butter, in harmony with raisins and candied orange and citron peels complemented by the softness of cocoa butter and the fragrance of Madagascar vanilla berries. These two Tins are complemented by the traditional ones with a touch of elegance given by the reliefs. The two large ones for the 1-kilo Panettone and the small one for the 130-gram Panettoncino.





LA LATTA DELLA TRADIZIONE

Codice	Peso	Unità di vendita
L136	1000 g	3 pezzi per cartone

Panettone Milanese Basso.

Milan Panettone Flat version.

Codice	Peso	Unità di vendita
L137	1000 g	3 pezzi per cartone

Panettone Glassato.

Glazed Panettone.

LATTE



LA MIGNON

Codice	Peso	Unità di vendita
L138	130 g	12 pezzi per cartone

Panettonecino Milanese Basso.

Small Milan Panettone.



LATTA FAMIGLIA IN FESTA

Il Glassato con uvetta sultanina, scorze candite d'arancia e di cedro e poi ricoperto con una profumata e friabile glassa di nocciole arricchita da mandorle intere.

The Glazed Panettone of Bonifanti's house. With sultana raisins, candied orange and citron peels. Then it's covered with a sweet-smelling and crumbly hazelnuts icing enriched with whole almonds.

Codice	Peso	Unità di vendita
F72	750 g	3 pezzi per cartone

LATTE



LATTA FAMIGLIA IN FESTA

La versione bassa del Panettone Milanese concentra i sapori e i profumi dell'impasto Bonifanti in armonia con uvetta sultanina e scorze candite d'arancia e di cedro.

The flat version of the Milan Panettone contains the flavors and aroma of the dough Bonifanti in harmony with sultana raisins and candied orange and citron peels.

Codice	Peso	Unità di vendita
F73	750 g	3 pezzi per cartone

La linea dei “Bauletti Verniciati”, una soluzione di stampa del packaging per presentare in modo elegante le delizie Bonifanti.

La filosofia artigianale Bonifanti, che non consente l'uso di aromi chimici nè di conservanti nè di coloranti, viene rispettata anche negli abbinamenti di gusto davvero particolari dei prodotti di questa linea. Come il Cioccolato al Caramello o il Cappuccino, il leggero sentore di dolcezza del Cioccolato al latte abbinato al sapore intenso del caffè. O come il Marron Glacè e Cioccolato, con un sapore dolce-amaro indimenticabile, perfetto per gli amanti delle castagne e del cioccolato.

The line of “Painted cases,” a packaging printing solution to present elegantly the Bonifanti delights. Bonifanti’s artisanal philosophy, which does not allow the use of chemical flavours neither preservatives nor dyes, is also respected in the truly unique flavour combinations of the products in this line. Like the Chocolate and Caramel or Cappuccino, the slight hint of sweetness of Milk Chocolate combined with the intense flavour of coffee. Or like Marron Glacè and Chocolate, with unforgettable bittersweet flavour, perfect for chestnut and chocolate lovers.

BAULETTI



PANETTONE CIOCCOLATO CAMELLO

L'impasto tradizionale del Panettone Bonifanti si amalgama con il gusto delicato del cioccolato bianco aromatizzato al caramello. Il risultato è un Panettone dal gusto intenso e dal profumo leggero.

The traditional dough of Bonifanti Panettone blends with the delicate taste of white chocolate flavored with caramel. The result is a Panettone with an intense taste and a light scent.

Codice	Peso	Unità di vendita
C18	750 g	6 pezzi per cartone



PANETTONE CAPPUCCINO

Uno dei gusti preferiti e più popolari al mondo, un sapore intenso con un sentore leggero di dolcezza. All'interno, pezzetti di cioccolato al latte ed il caffè arricchiscono l'impasto, insieme alle farine selezionate, burro di prima scelta e uova fresche di galline allevate a terra.

One of the world's favourite and most popular flavours, an intense flavor with a light hint of sweetness. Inside, pieces of milk chocolate and coffee enrich the dough, along with selected flours, first choice butter and fresh eggs from free-range hens.

Codice	Peso	Unità di vendita
C17	750 g	6 pezzi per cartone

BAULETTI



PANETTONE MARRON GLACÈ E CIOCCOLATO

L'impasto tradizionale Bonifanti, viene arricchito con i Marron Glacés ed i pezzetti di cioccolato fondente per un sapore dolce-amaro indimenticabile, perfetto per gli amanti delle castagne e del cioccolato. Questo abbinamento, rende il Panettone una vera e propria delizia.

Bonifanti's traditional dough, is enriched with Marron Glacés and dark chocolate chips for an unforgettable bittersweet flavor, perfect for chestnut and chocolate lovers. This combination, makes the Panettone a real delight.

Codice	Peso	Unità di vendita
C29	750 g	6 pezzi per cartone

Le confezioni che si aprono come un fiore.

Per far sbocciare la meraviglia. Il fascino di regalare o di portare in tavola un Panettone che sembra ancora più buono perchè al gusto si aggiunge l'eleganza. Le cinque confezioni classiche, intoccabili per i nostri consumatori affezionati, l'imponente Magnum da 4 chili e la Giostra di Natale che raffigura la classica attrazione dei Luna Park nella quale i bambini sognavano di essere, principesse o cavalieri, al galoppo sul destriero preferito.

E infine il Pandoro, il classico dolce veronese nato alla fine del 1800 con l'originale forma di stella a otto punte.



The packages that open like a flower to make wonder blossom.

The charm of giving, or bringing to the table, a Panettone that seems even more delicious, because elegance is added to the taste. The five classic packages, untouchable for our loyal consumers, the impressive 4-kilo Magnum Panettone and the Christmas Carousel which depicts the classic amusement park attraction where children, galloping on their favorite horse, dreamed of being princesses or knights.

And finally Pandoro, the classic Veronese dessert, born in the late 1800s, with the original eight-pointed star shape.





PANETTONE GLASSÉ

Se al momento della presentazione in tavola c'è un elemento decorativo importante come la confezione Corolla, anche il Panettone Glassato Bonifanti acquista un fascino maggiore... e sembra ancora più buono.

The Glazed Panettone Bonifanti is even more charming... and seems even more delicious... if presented at the table with the important decorative feature consisting of Corolla pack.

Codice	Peso	Unità di vendita
C01	1000 g	6 pezzi per cartone

COROLLA



PANETTONE MILANESE

Gusto ed eleganza. Non ci sono altre parole per descrivere l'impatto del Panettone Gran Milanese presentato nella confezione Corolla, un insieme irresistibile per celebrare la festa più bella dell'anno.

Flavour and elegance. There are no other words to describe the impact of Gran Milanese Panettone presented in Corolla pack, an irresistible union to celebrate the greatest holiday of the year.

Codice	Peso	Unità di vendita
C03	1000 g	6 pezzi per cartone



PANETTONE GRAN MOSCATO

Il Moscato è forse il vino più diffuso e preferito per accompagnare i dolci che concludono in bellezza pranzi e cene sulle tavole italiane. Con il Moscato l'impasto del Panettone Bonifanti, ricco di uvetta sultanina, cresce di intensità e dolcezza trovando un equilibrio perfetto.

Muscat is perhaps the most renowned and appreciated wine that accompanies desserts to conclude lunches and dinners on Italian tables, in fine style. With Muscat, the mix of Bonifanti Panettone rich of raisins, is further exalted and even sweeter, finding the perfect balance.

Codice	Peso	Unità di vendita
C04	1000 g	6 pezzi per cartone

COROLLA



PANETTONE VENEXIANA

A volte a tavola è bello esplorare qualcosa di diverso, qualche accostamento insolito in grado di sorprendere anche i tradizionalisti più intransigenti. Questo Panettone, ricoperto dalla glassa di nocciolo, accoglie e armonizza albicocca e cedro canditi, polpa di papaya e ananas.

Sometimes it is nice to explore something different at the table, some unusual combination able to surprise also the most rigorous traditionalists. This Panettone topped with the hazelnut icing, is filled and harmonises candied apricot and cedar, papaya pulp and pineapple.

Codice	Peso	Unità di vendita
C06	1000 g	6 pezzi per cartone



PANETTONE PERAPESCA

La confezione Corolla rende ancora più originale questo unico Panettone che soddisfa chi vuole sempre assaggiare qualcosa di diverso, pur rispettando certe regole. In questo Panettone con glassa di nocciolo i sapori semplici e genuini della polpa di pera e pesca candita trovano un'armonia perfetta.

Corolla pack makes this unique Panettone even more original, which satisfies those who wish to always try something different, in line with traditions. In this Panettone with hazelnut icing, the simple and genuine flavours of the candied pear and peach pulp find a perfect balance.

Codice	Peso	Unità di vendita
C05	1000 g	6 pezzi per cartone

COROLLA



PANDORO COROLLA

Il classico Pandoro Bonifanti si presenta nella confezione speciale Corolla, che si schiude come un bocciolo fresco che diventa un fiore.

The classic Bonifanti Pandoro comes in the special Corolla pack that opens up as a fresh flower bud.

Codice	Peso	Unità di vendita
C50	1000 g	6 pezzi per cartone



PANETTONE IN GIOSTRA MILANESE

Gusto ed eleganza. Non ci sono altre parole per descrivere l'impatto del Panettone Gran Milanese presentato nella confezione Corolla, un insieme irresistibile per celebrare la festa più bella dell'anno.

Flavour and elegance. There are no other words to describe the impact of Gran Milanese Panettone presented in Corolla pack, an irresistible union to celebrate the greatest holiday of the year.

Codice	Peso	Unità di vendita
C15	1000 g	6 pezzi per cartone

COROLLA



PANETTONE IN GIOSTRA GLASSATO

Se al momento della presentazione in tavola c'è un elemento decorativo importante come la confezione Corolla, anche il Panettone Glassato Bonifanti acquista un fascino maggiore... e sembra ancora più buono.

The Glazed Panettone Bonifanti is even more charming... and seems even more delicious... if presented at the table with the important decorative feature consisting of Corolla pack.

Codice	Peso	Unità di vendita
C16	1000 g	6 pezzi per cartone



COROLLA 



IL SIGNOR PANETTONE

Panettone Milanese Alto. Inusuale e imponente, il Signor Panettone promette abbondanza e accontenta tutti: a Natale nessuno resta senza una fetta quando in tavola arriva questa straordinaria confezione.

Milan Panettone tall version. Unusual and imposing, the Panettone par excellence promises abundance and pleases everybody: nobody is left without a slice at Christmas when this amazing pack is brought to the table.

Codice	Peso	Unità di vendita
C08	4000 g	1 pezzo per cartone

Le confezioni classiche per gustare insieme le feste.

Rivista nella grafica ma nel rispetto della sua tradizione, la linea Famiglia in Festa si completa con le classiche scatole, gli incartati e i sacchetti per regalare le bontà Bonifanti.

Panettone Glassato, Panettone Gran Milanese nelle versioni bassa e alta e Pandoro, in tanti formati differenti.

FAMIGLIA IN FESTA



The classic packs to enjoy the holidays together.

Revised in its graphics but respecting its tradition, the Famiglia in Festa line is completed with the classic boxes, hand-wrapped and sacs to gift Bonifanti goodness.

Glazed Panettone, Panettone Gran Milanese in the low and high versions and Pandoro, in many different sizes.





PANETTONE GLASSATO

Il Glassato con uvetta sultanina, scorze candite d'arancia e di cedro e poi ricoperto con una profumata e friabile glassa di nocciole arricchita da mandorle intere.

The Glazed Panettone of Bonifanti's house. With sultana raisins, candied orange and citron peels. Then it's covered with a sweet-smelling and crumbly hazelnuts icing enriched with whole almonds.

Codice	Peso	Unità di vendita
F16	1000 g	6 pezzi per cartone

FAMIGLIA IN FESTA



PANETTONE GLASSATO

Il Glassato con uvetta sultanina, scorze candite d'arancia e di cedro e poi ricoperto con una profumata e friabile glassa di nocciole arricchita da mandorle intere.

The Glazed Panettone of Bonifanti's house. With sultana raisins, candied orange and citron peels. Then it's covered with a sweet-smelling and crumbly hazelnuts icing enriched with whole almonds.

Codice	Peso	Unità di vendita
F36	750 g	6 pezzi per cartone
F37	1000 g	6 pezzi per cartone



PANETTONE GRAN MILANESE

La versione bassa concentra i sapori e i profumi dell'impasto Bonifanti in armonia con uvetta sultanina e scorze candite d'arancia e di cedro.

The flat version contains the flavors and aroma of the dough Bonifanti in harmony with sultana raisins and candied orange and citron peels.

Codice	Peso	Unità di vendita
F17	1000 g	6 pezzi per cartone

FAMIGLIA IN FESTA



PANETTONE GRAN MILANESE

La versione bassa concentra i sapori e i profumi dell'impasto Bonifanti in armonia con uvetta sultanina e scorze candite d'arancia e di cedro.

The flat version contains the flavors and aroma of the dough Bonifanti in harmony with sultana raisins and candied orange and citron peels.

Codice	Peso	Unità di vendita
F09	500 g	12 pezzi per cartone
F10	1000 g	6 pezzi per cartone



PANETTONE GLASSATO

Il Glassato con uvetta sultanina, scorze candite d'arancia e di cedro e poi ricoperto con una profumata e friabile glassa di nocciole arricchita da mandorle intere.

The Glazed Panettone of Bonifanti's house. With sultana raisins, candied orange and citron peels. Then it's covered with a sweet-smelling and crumbly hazelnuts icing enriched with whole almonds.

Codice	Peso	Unità di vendita
F01	750 g	6 pezzi per cartone
F02	1000 g	6 pezzi per cartone

FAMIGLIA IN FESTA



PANETTONE MILANESE

La versione bassa concentra i sapori e i profumi dell'impasto Bonifanti in armonia con uvetta sultanina e scorze candite d'arancia e di cedro.

The flat version contains the flavors and aroma of the dough Bonifanti in harmony with sultana raisins and candied orange and citron peels.

Codice	Peso	Unità di vendita
F74	750 g	6 pezzi per cartone
F75	1000 g	6 pezzi per cartone

FAMIGLIA IN FESTA



PANDORO

Nel rispetto della tradizionale ricetta veronese, il Pandoro Bonifanti è straordinariamente soffice grazie alla qualità degli ingredienti selezionati con attenzione e severità.

In keeping with the traditional receipt from Verona, Bonifanti Pandoro is extraordinarily soft thanks to the quality of carefully and accurately selected ingredients.

Codice	Peso	Unità di vendita
F50	1000 g	6 pezzi per cartone
F51	750 g	6 pezzi per cartone



PICCOLO PANETTONE MILANESE ALTO

Panettoncino Milanese Alto.
Small Milan Panettone tall version.

Codice	Peso	Unità di vendita
C09	100 g	24 pezzi per cartone



PICCOLO PANETTONE MILANESE BASSO

Panettoncino Milanese Basso.
Small Milan Panettone.

Codice	Peso	Unità di vendita
C11	130 g	12 pezzi per cartone



CUBOTTI DI NATALE

Panettoncino Milanese Basso. Scatole in legno ad incastro, rivestite in tessuto di cotone stampato con fantasie natalizie. Fiocchi e nastri cotone/organza con stampa glitter.

Milan Panettone Flat version. Interlocking wooden boxes covered in printed cotton fabric with Christmas patterns. Glitter-printed cotton/organza bows and ribbons.

Codice	Peso	Unità di vendita
K97	130 g	12 pezzi per cartone assortito in 2 soggetti



EVO: EXTRA VIRGIN OIL



IL SOFFICE DOLCE DI NATALE

Leggero e soffice, fatto con olio extravergine di oliva, uova fresche di galline allevate a terra, farine selezionate, arricchito di uvetta sultanina e dal profumo delle bacche di vaniglia del Madagascar.

Light and soft, made with extra virgin olive oil, fresh eggs from barn hens, selected flours, enriched with sultana raisins and to the scent of vanilla beans from Madagascar.

Codice	Peso	Unità di vendita
S16	1000 g	6 pezzi per cartone

Bonifanti S.p.A.

Via Vigone, 51 - 10068 - Villafranca Piemonte (TO)

Tel. 0039 011 98 00 718 - Fax 0039 011 98 00 549

www.bonifanti.com

