

2026

SELECCIÓN
GASTRONÓMICA

Especial Navidad



GustaGustaGourmet
Selección Gastronómica

DeVivo

PASTICCERIA ITALIANA
IN POMPEI DAL 1955



TRADIZIONALE MILANESE - GAMBERO ROSSO

Panettone clásico de fermentación natural superior a 48 h, con frutas confitadas y mantequilla fresca. Reconocido por Gambero Rosso como un referente de excelencia.

Ref. DVPM / 1.000 gr / 4 uds / Caducidad 90 días



CIOCCOLATO

Masa madre de larga fermentación enriquecida con abundantes gotas de chocolate Italiano, que aportan suavidad y cremosidad.

Ref. DVPC / 1.000 gr / 4 uds / Caducidad 90 días



DELIZIA AL LIMONE

Panettone ligero y esponjoso relleno de delicada crema de limón, fresca y aromática.

Ref. DVDL / 1.300 gr / 4 uds / Caducidad 120 días



PISTACHO

Relleno con pistacho verde de Bronte DOP, cremoso y fragante, símbolo de la repostería siciliana.

Ref. DVP / 1.300 gr / 4 uds / Caducidad 120 días

Ref. DVPP650 / 650 gr / 8 uds / Caducidad 120 días

**CHOCORUM**

Panettone artesanal con crema de cacao puro y un toque de ron añejo, de sabor intenso y elegante.

Ref. DVC / 1.300 gr / 4 uds / Caducidad 120 días

**VIAGGIO DEI SENSI 4X350G**

Selección degustación con cuatro panettoni: Pistacchio Bronte, Chocorum, Delizia Limone y Frutti di Bosco.

Ref. DVBS / 350 gr / 2 uds / Caducidad 120 días

**PANDORO FARCITO GIANDUJA**

Pandoro relleno de cremosa gianduja de avellanas y cacao, envuelto en una masa suave y aireada.

Ref. DVPANG / 1.300 gr / 4 uds / Caducidad 90 días

**PANDORO**

Clásico pandoro de fermentación lenta (36 h), mantecoso y ligero, con acabado en azúcar glasé.

Ref. DVPAN / 1.000 gr / 4 uds / Caducidad 90 días

**PAN BAULETTO PISTACCHIO BRONTE**

Bizcocho tipo panettone relleno de crema de pistacho Bronte. Disponible con estuche o versión simple.

Ref. DVBP / 400 gr / 15 uds / Caducidad 120 días

**PAN BAULETTO CHOCORUM**

Bizcocho suave con relleno de cacao y ron, elaborado con fermentación natural.

Ref. DVBC / 400 gr / 15 uds / Caducidad 120 días

**PAN BAULETTO DELIZIA AL LIMONE**

Bizcocho esponjoso con relleno fresco de crema de limón, delicado y aromático.

Ref. DVBD / 400 gr / 15 uds / Caducidad 120 días

**BABÀ AL RON**

Clásico postre napolitano: bizcocho esponjoso empapado en ron, aromático y refinado.

Ref. DVBB / 290 gr / 12 uds / Caducidad 600 días



ROBERTO CANTOLACQUA
PASTICCERE



TRADIZIONALE MILANESE

Panettone tradicional elaborado con fermentación natural de 48 h y frutas confitadas seleccionadas.

Ref. RCCM / 1000 gr / 6 uds / Caducidad 60 días



CIOCCOLATO

Masa alveolada con inclusiones de chocolate puro Italiano.

Ref. RCC / 1000 gr / 6 uds / Caducidad 60 días



CAFFÈ E CIOCCOLATO BIANCO

Panettone innovador que fusiona crema de café intenso con el dulzor del chocolate blanco.

Ref. RCB / 1000 gr / 6 uds / Caducidad 60 días



DA VITTORIO
RISTORANTE DIMORA CANTALUPA CANTALUPA



TRADIZIONALE MILANESE

Receta clásica de panettone con fermentación natural, frutas confitadas y mantequilla fresca.

Ref. DAVCL / 1000 gr / 8 uds / Caducidad 60 días



CIOCCOLATO

Panettone con gotas de chocolate Italiano, de textura ligera y sabor refinado.

Ref. DAVCH / 1000 gr / 8 uds / Caducidad 60 días



ALAJMO



ARLECCHINO

El clásico con naranja y cidra confitada, pero aligerado gracias al uso de aceite de oliva virgen extra en lugar de mantequilla, capaz de potenciar la expresividad de los aromas y la intensidad de los perfumes.

Ref. AL-A750 / 750 gr / 12 uds / Caducidad 90 días



OLIMPICO

Nuestro panettone Olímpico Cortina 2026 celebra los sabores típicos de los dulces de montaña, con manzana y naranja confitada, nueces crujientes y un toque de canela. Un homenaje a los Juegos Olímpicos: porque también en la cocina, para Massimiliano Alajmo, la convivialidad es un juego que se disfruta con ironía y ligereza.

Ref. AL-O750 / 750 gr / 12 uds / Caducidad 90 días



MEDITERRANEO

Un homenaje de Massimiliano a Italia, a la tradición mediterránea y a sus característicos sabores y aromas: aceite de oliva virgen extra, limones, alcaparras, aceitunas y guindillas confitadas.

Ref. AL-M750 / 750 gr / 12 uds / Caducidad 90 días

EDICIÓN ESPECIAL


**DUCALE LATTA
EDITION SPECIALE PHILIPPE STARCK**

La receta del panettone Special Edition 2025 se presenta en una lata con un diseño exclusivo en los colores símbolo de nuestra identidad visual: el amarillo azafrán y el negro regaliz. El motivo decorativo, diseñado por Philippe Starck y realizado por la histórica tessitura Bevilacqua de Venecia, retoma la trama del tejido que reviste las paredes del Ristorante Quadri en la Plaza San Marcos..

Ref. AL-PAN / 750 gr / 12 uds / Caducidad 90 días

La apoteosis del chocolate en todas sus formas: una masa esponjosa de cacao y mantequilla con trozos de chocolate gianduia y gotas de chocolate negro. Una creación capaz de conquistar a todos, transformando cada rebanada en agradables momentos de compartir.

CREMA DE AVELLANA Y TRUFA BLANCA

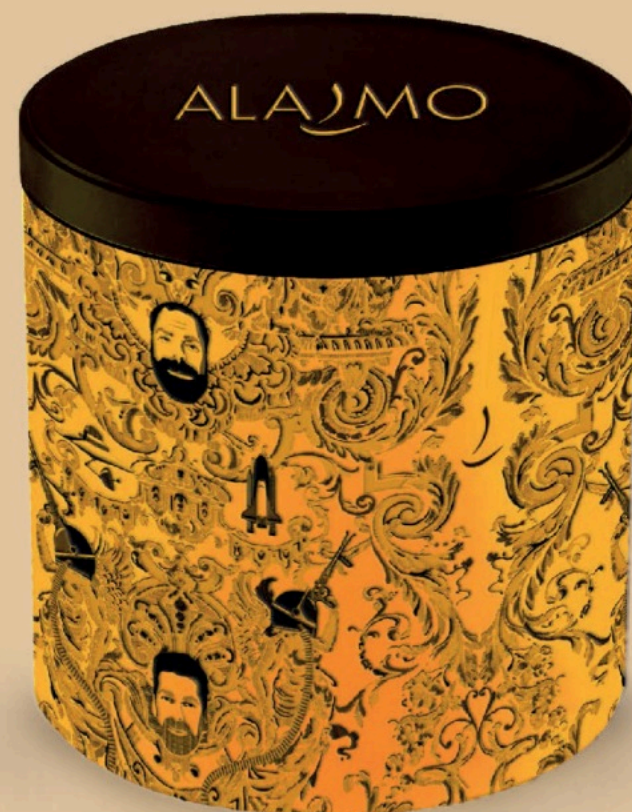
Nuestras cremas icónicas Eccezione y Favola se enriquecen con una refinada pasta de trufa blanca. Un encuentro inédito entre intensidad y sofisticación, para quienes deseen explorar nuevos límites del sabor y dar un toque de elegancia a cada rebanada.


**PACKAGING EXCLUSIVO
EN LATA**

Una caja de lata que evoca las Navidades de antaño, la artesanía y el cuidado típico de las fiestas Italianas. Un contenedor valioso y atemporal, pensado para conservar y mantener intactos los aromas y la frescura de nuestro Panettone Special Edition. Un objeto para coleccionar y reutilizar, que hace que el gesto de regalar sea aún más personal y significativo.

DISEÑO

Philippe Starck ha reinterpretado en clave contemporánea el diseño anterior del taller veneciano, añadiendo humor a la idea de tradición y calidad. Los rostros de época han sido sustituidos por los de los hermanos Alajmo en un motivo repetitivo. Naves espaciales y satélites se entremezclan y representan los medios de transporte modernos en lugar de carruajes y góndolas.





TRADIZIONALE MILANESE

Panettone clásico de fermentación lenta (48 h), con frutas confitadas y mantequilla fresca.

Ref. S-01 / 1000 gr / 6 uds / Caducidad 150 días



CHOCOLATE

Panettone artesanal con inclusiones de chocolate Bodrato, de sabor intenso y delicado.

Ref. S-02 / 1000 gr / 6 uds / Caducidad 150 días



MOSCATO

Panettone clásico de fermentación lenta (48 h), con frutas confitadas y mantequilla fresca.

Ref. S-03 / 1000 gr / 6 uds / Caducidad 150 días



POCHETTE GIANDUJOTTI MISTI

Selección de giandujotti neri y rossi, elaborados con avellanas piemontesas y cacao de primera calidad.

Ref. N07 / 140 gr / 6 uds / Caducidad 300 días



ASTUCCIO CUNEESI AL RUM

Pralinés clásicos rellenos de crema de ron y recubiertos de chocolate fondente.

Ref. CNS01 / 160 gr / 6 uds / Caducidad 300 días



ASTUCCIO GRISINI FONDENTE

Palitos crujientes bañados en chocolate negro de alta pureza.

Ref. GR02 / 100 gr / 8 uds / Caducidad 300 días



ASTUCCIO GRISINI AL LATTE

Grissini crujientes recubiertos de chocolate con leche.

Ref. GR01 / 100 gr / 8 uds / Caducidad 300 días



CREMA CLASSICA

Crema de cacao y avellanas, de textura sedosa y sabor equilibrado.

Ref. G01 / 150 gr / 6 uds / Caducidad 300 días



CREMA CHIARA

Versión más ligera de crema de cacao con avellanas, delicada y suave.

Ref. G32 / 150 gr / 6 uds / Caducidad 300 días



CREMA PISTACCHIO

Crema de pistacho intensa y aromática, elaborada con frutos selectos.

Ref. G19 / 150 gr / 6 uds / Caducidad 300 días



TORINO-DUBAI CON GIANDUIA Y PASTA KATAIFI

Fusión gourmet de gianduja piemontés y pasta kataifi, equilibrando cremosidad y textura.

Ref. CRE-02 / 160 gr / 10 uds / Caducidad 300 días



DUBAI CON PISTACCHO Y PASTA KATAIFI

Bombón exclusivo que combina pistacho con crujiente pasta kataifi de inspiración oriental.

Ref. CRE-01 / 160 gr / 10 uds / Caducidad 300 días



CAJA SURTIDO DE 44 PRALINAS (LECHE Y NEGRO)

Amplia selección de 44 bombones surtidos, mezcla de leche y fondente.

Ref. H-10R / 500 gr / 4 uds / Caducidad 300 días



CONFEZIONE PISTACCHIO

Estuche especial con un surtido de creaciones gourmet al pistacho.

Ref. CNF-20 / 1 ud / Caducidad 300 días



LATTA BODRATINI ASSORTITI

Lata surtida con unos 20 bombones Bodratini de sabores variados.

Ref. EBD24 / 200 gr / 4 uds / Caducidad 300 días



CAJA GOLD SURTIDO 16 PRALINAS (LECHE Y NEGRO)

Selección premium de 16 bombones de chocolate con leche y fondente, en elegante estuche dorado.

Ref. H-34 / 155 gr / 8 uds / Caducidad 300 días



CEREZAS CON GRAPPA Y COBERTURA DE CHOCOLATE NEGRO 60%

Cerezas enteras maceradas en grappa y bañadas en chocolate fondente al 60%.

Ref. A-27 / 200 gr / 6 uds / Caducidad 300 días

+34 616 784 243
enzo@gustagustagourmet.com
www.gustagustagourmet.com
@GustaGusta_Gourmet



GustaGustaGourmet
Selección Gastronómica