

1° Classificato
"Panettone innovativo"



1° Classificato
"Panettone salato"



2° Classificato
"Panettone innovativo"



nicolaguariglia.it



Mater: Via Luigi Liguori 31/33 (Rione Petrosino) - Salerno - Via Sabato Robertelli, 60 (Rione Torrione) Salerno
Tel. 333. 993 7028 - email: mater.panfificio@gmail.com

COLLEGIO INTERNO BONA DIVULGARE

esclusivo: www.esclusivomater.it



Nicola Guariglia
MASTRO ARTIGIANO



Miele d'Ungro



1° Classificato
"Panettone innovativo"



1° Classificato
"Panettone salato"



2° Classificato
"Panettone innovativo"



Fondatore e Presidente della Associazione dei Panificatori della provincia di Salerno
Consigliere della federazione italiana panificatori e affini
Membro della Club Richemont Italia e responsabile Campania
Membro del gruppo Figli di Pasta Madre FDP
Mastro artigiano riconosciuto dalla Regione Campania
Esperto in lievito madre, dolci di decorrenza e in pasticceria

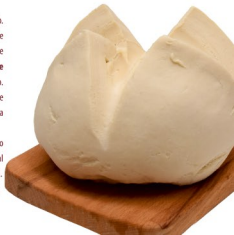
Panettone Artigianale Lievito Madre



una lunga e lenta lievitazione
3 impasti e una paziente attesa

Il panettone è uno dei dolci più rinomati, sia in Italia che nel mondo. Tante le aziende che lo producono, ma l'originale, quello Artigianale ha la pasta soffice e si ottiene impastando farina, acqua, uova, burro e lievito naturale. Parte vitale di tutta la produzione, è il **Lievito Madre Vivo**, che curo e rinfresco giorno per giorno, anno dopo anno. L'impasto, l'impiego di prodotti di qualità, senza utilizzare conservanti, enzimi e aromi aggiunti, ma soprattutto pazienza rendono unico il Panettone Artigianale.

La lunga Lievitazione Naturale e la lavorazione in 3 impasti, rendono l'impasto soffice, pieno di occhiature irregolari, che riconosci sia dal profumo intenso, sia dal fatto che si scioglie in bocca senza sbriciolarsi. Una Bontà da gustare rigorosamente nel giro di una trentina di giorni.



Il tutto grazie anche a...

... una ricerca della qualità, presente in tutti i processi produttivi. Un'accurata scelta degli ingredienti, confezione realizzata esclusivamente a mano, avendo cura di tutti i particolari e coccolando il prodotto fino alla consegna al cliente.

Tutto questo processo lento e meticoloso, determina la qualità del prodotto e del servizio, che di anno in anno convince e gratifica chi lo assaggia.

Freschi e genuini

Tutti gli ingredienti sono ricercati con cura e attenzione, con predilezione per i prodotti del nostro territorio e quelli certificati.

Particolare attenzione soprattutto per i prodotti freschi utilizzati, tra i quali latte, burro, uova di allevamenti sicuri, farina e zucchero italiano.

Cercando così di ottenere un prodotto buono genuino ed esclusivo come quelli di una volta, ma soprattutto un prodotto che rispecchi la Tradizione Italiana.





Vatolla, città di Vico e della Cipolla

Vatolla è una delle frazioni del comune di Perdifumo e fa parte del Parco nazionale del Cilento, Vallo di Diano e Alburni.

Facilmente raggiungibile, è divenuta famosa per aver ospitato il filosofo Giambattista Vico, nel Palazzo De Vargas, conosciuto anche come il Castello.



Vatolla inoltre è sempre stata famosa per la coltivazione e la produzione della cipolla, ricca di proprietà benefiche, con la caratteristica di non far lacrimare gli occhi al momento del taglio ed è di una delicatezza unica nel gusto e dolce nel sapore. Considerata una delle cipolle più dolci d'Italia ed è questa particolarità, la caratteristica desiderata e ricercata dai consumatori.



Novità 2020 Cipolla di Vatolla candita e Cioccolato Fondente Vabrhona



le mie specialità



NOVITA' 2020

NOVITA' 2020

