



INGREDIENTI DEL COMMERCIO
EQUO SOLIDALE: oltre 50%

PANETTONE GLASSATO CIOCCOLATO E PESCA

Confezionato manualmente nel laboratorio della nostra cooperativa con **carta "Lokta"** colorata proveniente dal progetto nepalese di **Mahaguthi** e **nastrino in juta** fornito dal gruppo paraguayano di **Mimbipà**, il panettone cioccolato e pesca è prodotto a partire dallo **zucchero** di canna delle Filippine (**Alter Trade**) e le **fave di cacao** dell'Ecuador (**MCCH**).

Il trasformatore

Albertengo è un'azienda sorta a partire da un piccolo forno a Torre S. Giorgio, piccolo paese del cuneese, ai piedi del Monviso.

La lavorazione è artigianale e di altissima qualità. A ciò si aggiunge una meticolosa scelta delle materie prime.

PANETTONE CON GOCCE DI CIOCCOLATO

Confezionato manualmente nel laboratorio della nostra cooperativa con **carta "Lokta"** colorata proveniente dal progetto nepalese di **Mahaguthi** e **nastrino in juta** fornito dal gruppo paraguayano di **Mimbipà**, il panettone con gocce di cioccolato è prodotto a partire dallo **zucchero** di canna dell'Ecuador (**Camari**) e le **fave di cacao** dell'Ecuador (**MCCH**).

Il trasformatore

Gilber è un laboratorio dolciario di Torino a conduzione familiare, che sviluppa la sua attività con metodi prettamente artigianali, impiegando materie prime accuratamente selezionate. La delicata lavorazione del panettone è basata sulla lievitazione naturale. Tale processo, anche qui, deriva dall'impiego esclusivo di lievito madre senza aggiunta di lieviti chimici e richiede ben 48 ore per garantire le giuste caratteristiche di sofficità, morbidezza e fragranza.



INGREDIENTI DEL COMMERCIO
EQUO SOLIDALE: 58%



INGREDIENTI DEL COMMERCIO
EQUO SOLIDALE: oltre 50%

PANETTONE GLASSATO CON UVETTA

Confezionato manualmente nel laboratorio della nostra cooperativa con **carta "Lokta"** colorata proveniente dal progetto nepalese di **Mahaguthi**, il panettone glassato con uvetta è prodotto a partire dallo **zucchero** di canna del Paraguay (**Mimbipà**), che fornisce anche il **nastrino in juta**, e l'**uvetta** del Sudafrica (**Eksteenskuil Farmers Association**) e dell'India (**Agrocel**).

Il trasformatore

Albertengo è un'azienda sorta a partire da un piccolo forno a Torre S. Giorgio, piccolo paese del cuneese, ai piedi del Monviso.

La lavorazione è artigianale e di altissima qualità. A ciò si aggiunge una meticolosa scelta delle materie prime.

PANETTONCINI AL CIOCCOLATO E ALL'UVETTA

Il panettoncino è confezionato manualmente nel laboratorio della nostra cooperativa con **sacchettino** fornito dal gruppo paraguayano di **Mimbipà**, che fornisce anche lo **zucchero** di canna. L'uvetta proviene dal Sudafrica (**Eksteenskuil Farmers Association**) e dall'India (**Agrocel**). Il cioccolato è prodotto a partire dalle **fave di cacao** dell'Ecuador (**MCCH**).

Il trasformatore

Dolciaria Casa è una piccola azienda familiare del torinese che abbiamo scelto per la grande attenzione che presta alla cura della qualità. Le materie prime sono rigorosamente selezionate e il ciclo di produzione, che dura 36 ore, è seguito passo dopo passo. Uno dei segreti fondamentali è la qualità del lievito, la cui "madre naturale" viene sempre tenuta attiva, per cui dallo stesso ceppo iniziale derivano tutti i panettoni di LiberoMondo. All'uscita del forno di cottura viene eseguito un capillare controllo del grado di umidità.



**INGREDIENTI DEL COMMERCIO
EQUO SOLIDALE:
oltre 50% panettoncino all'uvetta
oltre 60% panettoncino al cioccolato**



**INGREDIENTI DEL COMMERCIO
EQUO SOLIDALE: oltre il 60%**

MAXIPANETTONE CON GOCCE DI CIOCCOLATO

Confezionato manualmente nel laboratorio della nostra cooperativa con **carta "Lokta"** colorata proveniente dal progetto nepalese di **Mahaguthi** e **nastrino in juta** fornito dal gruppo paraguayano di **Mimbipà**, che fornisce anche lo **zucchero** di canna. Il cioccolato è prodotto a partire dalle **fave di cacao** dell'Ecuador (**MCCH**).

Il trasformatore

Dolciaria Casa è una piccola azienda familiare del torinese che abbiamo scelto per la grande attenzione che presta alla cura della qualità. Le materie prime sono rigorosamente selezionate e il ciclo di produzione, che dura 36 ore, è seguito passo dopo passo. Uno dei segreti fondamentali è la qualità del lievito, la cui "madre naturale" viene sempre tenuta attiva, per cui dallo stesso ceppo iniziale derivano tutti i panettoni di LiberoMondo. All'uscita del forno di cottura viene eseguito un capillare controllo del grado di umidità.

CALZA DELLA BEFANA

La **calza** fornita dal gruppo paraguayano di **Mimbipà** è confezionata manualmente nel laboratorio della nostra cooperativa e contiene un carbone dolce (con zucchero di canna equosolidale), una movida cardamomo, un bisciocco, quattro gianduiotti, tre tartufi gianduja, un ovetto chico e tre tropic.

