



ENGROTTERRA[®]

DENTRO AI SAPORI

LA PASTICCERIA ARTIGIANALE



PASTICCERIA CALCIANO

Entrotterra srls, sempre attenta alla qualità, commercializza per i cesti natalizi 2023, i prodotti della **Pasticceria Calciano - Matera** considerati tra i migliori in Italia. Il loro **Panettone** si posiziona secondo la classifica del **GAMBERO ROSSO** tra i cinque migliori d'Italia. La gamma si completa con i Panvasotti, Panbauletti, i Babà Artigianali e la Biscotteria. Il Lievito Madre e la scelta delle materie prime è decisiva per ottenere prodotti di altissima qualità. Nessun conservante o additivo chimico.



LIEVITO MADRE

Il lievito madre è l'ingrediente base dei prodotti. La lievitazione, completamente naturale e priva di lievito di birra è lentissima. Rinfrescato quattro volte al giorno ogni quattro ore, garantisce morbidezza, fragranza, profumo e conservabilità del prodotto finale, senza l'utilizzo di alcun tipo di conservante.



I PANETTONI ARTIGIANALI

Il lievito madre, ingrediente principale, viene lavorato e lasciato riposare; poi seguono tre fasi di lavorazione dell'impasto, tali da garantire una corretta fermentazione della durata di venti ore circa, prima della cottura. Una volta cotto, il nostro panettone rimane capovolto per dodici ore, prima di essere confezionato. Nessun conservante o additivo chimico è presente al suo interno, per cui la scadenza non supera i 60 giorni. **TRA I CINQUE PIU' BUONI D'ITALIA SECONDO GAMBERO ROSSO**



CLASSICO

Ingredienti: farina di frumento tenero macinata a pietra, burro vaccino di Normandia, zucchero, tuorlo d'uova fresche, uvetta jumbo cilena macerata nel rum invecchiato, scorza d'arancio (arancio, sciroppo di glucosio, zucchero di canna), scorza di limone IGP Sorrento, lievito naturale, miele d'acacia, sale, malto, baccelli di vaniglia del Madagascar. No Glassa.



1 Kg



PESCA E ALBICOCCA

Ingredienti: farina di frumento tenero macinata a pietra, burro vaccino di Normandia, zucchero, tuorlo d'uova fresche, pesche macerate nel vino "Aglianico del Vulture", albicocche Varietà Tonda di Costigliole, lievito naturale, miele d'acacia, sale, malto, baccelli di vaniglia del Madagascar.



1 Kg

PERA E CIOCCOLATO

Ingredienti: farina di frumento tenero macinata a pietra, burro vaccino di Normandia, zucchero, tuorlo d'uova fresche, Pere Williams, Cioccolato Fondente Monorigine Domori, lievito naturale, miele d'acacia, sale, malto, baccelli di vaniglia del Madagascar. Glassa: Cioccolato fondente monorigine 72%, Nocciole del Piemonte, Burro di cacao.



1 Kg



PISTACCHIO E FRAGOLINE DI BOSCO

Ingredienti: farina di frumento tenero macinata a pietra, burro vaccino di Normandia, zucchero, tuorlo d'uova fresche, Pistacchi di nostra Produzione, cubetti di cremino al pistacchio (cioccolato bianco, pasta pistacchio 100%, sale), fragoline di bosco, lievito naturale, miele d'acacia, sale, malto, baccelli di vaniglia del Madagascar. Glassa: Cremino al pistacchio, granello di pistacchio.



1 Kg



INTEGRALE AI LAMPONI

Ingredienti: farina di frumento macinata a pietra, farina di frumento tenero integrale, burro vaccino di Normandia, zucchero, tuorlo d'uova fresche, Lamponi, lievito naturale, miele d'acacia, sale, malto, baccelli di vaniglia del Madagascar. Glassa: Panna fresca, Cioccolato puro bianco, Strega Alberti, Lamponi.



1 Kg



I PANVASOTTI

Il Panvasotto è prodotto in vasocottura, una particolare tecnica culinaria che permette di cucinare i cibi all'interno di un vaso di vetro in modo sano e sicuro.

Grazie alla tecnica della vasocottura, vengono preservati gli aromi, il prodotto rimane umido e morbido e si conserva meglio e più a lungo rispetto ad un normale panettone.

Il nostro panvasotto è buono per un anno intero, nonostante l'assenza di conservanti.

PASTA LIEVITATA DI PANETTONE COTTA IN VASO



ALBICOCCA E CIOCCOLATO

Ingredienti: Farina di grano tenero macinata a pietra, burro di latteria, tuorlo d'uovo pastorizzato, zucchero di canna Saint Louis, panna fresca, lievito naturale, miele d'acacia, bacche di vaniglia tahiti, olio essenziale di arancio e limone, albicocca candita e cioccolato fondente, malto in polvere, sale, senza conservanti né emulsionanti.



250 g

PERA E CIOCCOLATO

Ingredienti: Farina di grano tenero macinata a pietra, burro di latteria, tuorlo d'uovo pastorizzato, zucchero di canna Saint Louis, panna fresca, lievito naturale, miele d'acacia, bacche di vaniglia tahiti, olio essenziale di arancio e limone, arancia e limone frullati in pasta, malto in polvere, sale, senza conservanti né emulsionanti (da aggiungere poi i vari gusti).



250 g

PISTACCHIO E FRAGOLINE DI BOSCO

Ingredienti: Farina di grano tenero macinata a pietra, burro di latteria, tuorlo d'uovo pastorizzato, zucchero di canna Saint Louis, panna fresca, lievito naturale, miele d'acacia, bacche di vaniglia tahiti, olio essenziale di arancio e limone, arancia e limone frullati in pasta, malto in polvere, sale, senza conservanti né emulsionanti (da aggiungere poi i vari gusti).



250 g

UVETTA ARANCIA E LIMONE

Ingredienti: Farina di grano tenero macinata a pietra, burro di latteria, tuorlo d'uovo pastorizzato, zucchero di canna Saint Louis, panna fresca, lievito naturale, miele d'acacia, bacche di vaniglia tahiti, olio essenziale di arancio e limone, arancia e limone frullati in pasta, malto in polvere, sale, senza conservanti né emulsionanti (da aggiungere poi i vari gusti).



250 g

I PANBAULETTI

Gonfio, ben lievitato, autentica, anche nella forma. Al taglio esprime un aroma pieno, di pasticceria, lievito, canditi, vaniglia, percepibile anche a occhio nudo.

Il sapore è esattamente quel che è, nell'immaginario comune. Ore e ore di lievitazione danno vita ad un dolce morbido, intensamente profumato e con un sapore piacevolmente persistente. Ogni prodotto è realizzato secondo una tradizione totalmente artigianale, priva di semilavorati e conservanti.



PESCA E ALBICOCCA

Ingredienti: Farina di frumento tenero macinata a pietra, burro vaccino di Normandia, zucchero, tuorlo d'uova fresche, pesche, albicocche varietà tonda di Costigliole, lievito naturale, miele d'acacia, sale, malto, baccelli di vaniglia del Madagascar. Glassa: strisce di cioccolato fondente al 70%.



450 g



PERA E CIOCCOLATO

Ingredienti: Farina di frumento tenero macinata a pietra, burro vaccino di Normandia, zucchero, tuorlo d'uova fresche, Pere Williams, cioccolato fondente monorigine Domori, lievito naturale, miele d'acacia, sale, malto, baccelli di vaniglia del Madagascar. Glassa Rocher



450 g



BABA' AL RHUM

Un impasto lievitato e poco dolce generosamente imbevuto in una bagna al rum.

Il nostro Babà è soffice, umido dal gusto delicatamente alcolico

700 g



LA BISCOTTERIA

DIAMANTINO PEPERONE CRUSCO E CIOCCOLATO

Una esperienza unica e intrigante, una croccante scaglia rossa che si sposa alla perfezione con il cioccolato fondente

CROCCANTINO AL PISTACCHIO

Il croccante è sicuramente uno dei dolci più amati dai bambini di ogni età e il suo profumo è diventato negli anni il simbolo di tradizione culinaria e qualità

CROCCANTINI ALLE MANDORLE

Il croccantino alle mandorle ha il gusto avvolgente dei sapori autentici. Il palato è piacevolmente sorpreso da un'aroma delicato e prelibato

BOTTONCINO NOCI E CIOCCOLATO

Deliziosi dolcetti dedicati agli amanti del cioccolato e delle noci: il paradiso dei golosi!

L'abbinamento di sapore cioccolato e noci non stanca mai, è un grande classico, dal sapore rotondo e intenso



Per i vari dolci è consigliata la prenotazione



**Entro
Terra**

DENTRO AI SAPORI

Entrotterra srls

Via Grande 39/d

31030 Castello di Godego

(Treviso)

+39 3890699897

commerciale@entrotterraitalia.it

entrotterraitalia.it

P.Iva 05271150269