

SaronnoNews

Da Punto Rosso Saronno arrivano i dolci dell'estate targati Paolo Lazzaroni & Figli

Valentina Rizzo · Tuesday, May 30th, 2023

Dopo il panettone artigianale per Natale, i dei cuor del Chioistro per San Valentino e le colombe per Pasqua, nel laboratorio di pasticceria **Punto Rosso di Saronno**, arrivano anche **i dolci dell'estate targati Paolo Lazzaroni & Figli**.

“Ormai il Panettone, sia classico, ma soprattutto ai vari gusti, ci viene chiesto sempre più spesso in continuativo; prima era solo all'estero, ma ormai anche in Italia, ad esempio nei duty free o da Eataly. A questo punto, anziché offrire i gusti che si possono considerare più “leggeri” della gamma invernale, tanto vale **offrire un panettone che sia studiato appositamente per questa stagione**” spiegano dall'azienda.

Così è nata **una mini gamma** che include: **un panettone da 500 grammi alla macedonia** e **due pan del Chioistro**, un prodotto da 300 grammi proposto nella stessa forma dei classici bauletti, disponibili ai gusti limone e menta o amarene e fragole.

“Al momento questi articoli **li stiamo proponendo e testando solo presso il nostro Punto Rosso** da un paio di settimane e hanno con tutta onestà immediatamente trovato riscontro – continuano da Punto Rosso -. Del Pan del Chioistro Limone e menta siamo andati ad esaurimento praticamente al volo, pertanto è già ad una seconda produzione”.

Il panettone come 200 anni fa: Lazzaroni a Saronno riporta in vita l'antica ricetta

This entry was posted on Tuesday, May 30th, 2023 at 12:30 pm and is filed under [Varesotto](#). You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.

