

SaronnoNews

Da Saronno con gusto, la Paolo Lazzaroni & Figli presenta il nuovo pan bauletto

Valentina Rizzo · Monday, April 22nd, 2024

In una fusione di tradizione e innovazione, **Paolo Lazzaroni & Figli** introduce un delizioso nuovo prodotto artigianale. Si tratta del **pan bauletto** all'ananas con cioccolato bianco.

Realizzato nel laboratorio di pasticceria di **Saronno**, al numero 41 di via Gorizia, il nuovo prodotto è disponibile da aprile fino all'autunno del 2024.

Creato sotto la guida esperta del **maestro Rolando Morandin**, uno dei nomi più rispettati nel panorama della pasticceria italiana, il nuovo pan bauletto si distingue per l'uso di ingredienti di primissima qualità. Completamente privo di conservanti e aromi artificiali, il pane si arricchisce dell'aroma intenso e dolce dell'ananas, abbinato alla cremosità del cioccolato bianco.

La particolarità di questo dolce sta anche nella sua **croccante copertura di crumble giallo**, che impreziosisce anche il prodotto con un tocco di colore vivace.

Paolo Lazzaroni & Figli invitano tutti gli amanti dei dolci a provare questa novità esclusiva. Disponibile per un periodo limitato, il pan bauletto all'ananas con cioccolato bianco è **una proposta golosa che combina tradizione e innovazione**, perfetta per accompagnare i momenti di dolcezza quotidiana o per sorprendere gli ospiti in occasioni speciali.

This entry was posted on Monday, April 22nd, 2024 at 4:12 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.