Fratelli Sicilia推出圣诞潘娜托尼系列，历经72小时发酵

2026年Lievitatissimo系列采用西西里面粉、埃特纳蜂蜜和无乳糖黄油，推出传统款和巧克力款

2026年11月12日星期四



总部位于埃特纳火山附近贝尔帕索的糕点公司Fratelli Sicilia于11月12日周四宣布，将推出全新圣诞潘娜托尼系列，采用72小时发酵与熟成工艺。

该系列名为Lievitatissimo，是公司面向2026年节日季推出的新品，核心理念是将时间视为产品的标志性要素。Fratelli Sicilia表示，面团会经过三天自然熟成和发酵，公司称这一工艺旨在带来更柔软的口感，并提升消化性。

该系列将推出1公斤装的传统款和巧克力款，以及5公斤装的Magnum款。公司表示，这一项目由业主Piero和Salvo Motta共同开发，旨在将意大利天然发酵节日糕点的传统，与精选原料和更长的发酵时间结合起来。

据公司介绍，这款潘娜托尼采用西西里面粉和定期喂养的酸面种制作；在制作过程的部分阶段，酸面种会用布包裹并以绳子捆扎。Fratelli Sicilia表示，这种做法有助于塑造面团的发酵过程，并赋予产品象牙色泽、均匀的气孔和微酸风味。

传统款面团加入埃特纳野花蜂蜜，蜂蜜由橙花和栗花酿成，此外还含有马达加斯加波旁香草、葡萄干和西西里PGI红橙蜜饯皮。公司表示，红橙皮取自家族经营的柑橘园，并在自家制作蜜饯。巧克力款采用巧克力面团，并加入可可含量为72%的黑巧克力块。

新系列的一项主要变化是使用优质无乳糖黄油。Fratelli Sicilia表示，此举旨在让乳糖不耐受者也能享用产品，同时保留优质潘娜托尼应有的风味和口感。

此次上市还配合一项名为“72小时能做什么”的社交媒体宣传活动，将漫长的制作时间与产品定位联系起来。Piero和Salvo Motta在一份声明中表示，该活动围绕一种反差展开：人们在三天里可以做很多事，而公司选择将这段时间用于慢慢发酵圣诞潘娜托尼。

Fratelli Sicilia约在十年前创立，目前在卡塔尼亚省贝尔帕索运营。借助Lievitatissimo，公司将延长发酵过程置于节日季战略的核心，同时突出西西里本地特色原料，包括当地面粉、埃特纳蜂蜜和PGI红橙皮。

新系列上市之际，意大利生产商仍在高端圣诞烘焙食品市场展开竞争，重点强调手工工艺、原料来源和特色规格。对Fratelli Sicilia而言，长时间发酵不仅是一道生产工序，更是产品的主要卖点。