vinetur

Fratelli Sicilia bringt Weihnachts-Panettone mit 72-stündiger Teigführung auf den Markt

Die Lievitatissimo-Linie 2026 umfasst klassische Panettone und Varianten mit Schokolade, hergestellt mit sizilianischem Mehl, Ätna-Honig und laktosefreier Butter

Donnerstag, 12. November 2026



Fratelli Sicilia, ein Konditoreibetrieb aus Belpasso nahe dem Ätna, teilte am Donnerstag, dem 12. November, mit, eine neue Weihnachtslinie mit Panettone auf den Markt zu bringen. Die Herstellung umfasst eine 72-stündige Teigführungs- und Reifezeit.

Die Linie mit dem Namen Lievitatissimo ist das neue Festtagsangebot des Unternehmens für 2026. Im Mittelpunkt steht die Idee, dass Zeit das Produkt entscheidend prägt. Fratelli Sicilia zufolge reift und fermentiert der Teig drei Tage lang auf natürliche Weise. Das soll für eine weichere Textur und bessere Bekömmlichkeit sorgen.

Die neue Linie wird in zwei Varianten – klassisch und mit Schokolade – im 1-Kilogramm-Format sowie als 5-Kilogramm-Magnum angeboten. Das Projekt wurde nach Angaben des Unternehmens von den Inhabern Piero und Salvo Motta entwickelt. Sie wollten die italienische Tradition natürlich gelockerter Festtagskuchen mit ausgewählten Rohstoffen und längeren Fermentationszeiten verbinden.

Laut Unternehmen wird der Panettone mit sizilianischem Mehl und einem aufgefrischten Sauerteig hergestellt, der während eines Teils des Herstellungsprozesses in ein Tuch eingeschlagen und mit einer Schnur zusammengebunden wird. Diese Methode beeinflusse die Fermentation des Teigs und trage zu seiner elfenbeinfarbenen Tönung, einer gleichmäßigen Porung und einem leicht säuerlichen Geschmack bei, so Fratelli Sicilia.

Die klassische Variante enthält Ätna-Blütenhonig aus Orangenblüten und Kastanien, Bourbon-Vanille aus Madagaskar, Rosinen und kandierte sizilianische Rote Orange mit geschützter geografischer Angabe (g.g.A.). Die Orangenschalen stammen nach Angaben des Unternehmens aus familieneigenen Zitrushainen und werden im Betrieb kandiert. Für die Schokoladenvariante wird ein Schokoladenteig verwendet, der Stücke dunkler Schokolade mit 72 % Kakaoanteil enthält.

Eine der wichtigsten Neuerungen der Linie ist die Verwendung hochwertiger laktosefreier Butter. Damit soll das Produkt für Menschen mit Laktoseintoleranz zugänglicher werden, ohne auf den für einen Premium-Panettone erwarteten Geschmack und die entsprechende Textur zu verzichten, so Fratelli Sicilia.

Zur Markteinführung gehört auch eine Social-Media-Kampagne mit dem Titel What to Do in 72 Hours, die die lange Herstellungszeit mit der Identität des Produkts verknüpft. Piero und Salvo Motta erklärten in einer Mitteilung, die Kampagne stelle den vielen Dingen gegenüber, die man in drei Tagen unternehmen könne, dass das Unternehmen diese Zeit der langsamen Teigführung seines Weihnachts-Panettone widme.

Fratelli Sicilia wurde vor etwa zehn Jahren gegründet und hat seinen Sitz in Belpasso in der Provinz Catania. Mit Lievitatissimo rückt das Unternehmen die verlängerte Fermentation ins Zentrum seiner Festtagsstrategie und setzt zugleich auf Zutaten, die seine sizilianische Herkunft hervorheben, darunter regionales Mehl, Ätna-Honig und Rote Orange mit g.g.A.

Die Einführung der neuen Linie erfolgt in einem weiterhin umkämpften italienischen Markt für hochwertige Weihnachtsbackwaren. Die Hersteller setzen dabei auf handwerkliche Verfahren, die Herkunft der Zutaten und besondere Formate. Fratelli Sicilia stellt die lange Fermentation nicht nur als Herstellungsschritt, sondern als wichtigstes Verkaufsargument des Produkts heraus.