vinetur

Fratelli Sicilia ने 72 घंटे तक खमीर उठाने की प्रक्रिया वाली क्रिसमस पनेत्तोने श्रृंखला पेश की

2026 की Lievitatissimo रेंज में सिसिली का आटा, एटना का शहद और लैक्टोज-मुक्त मक्खन है। यह ट्रेडिशनल और चॉकलेट संस्करणों में उपलब्ध होगी

गुरुवार, 12 नवंबर 2026



माउंट एटना के पास बेलपासो में स्थित पेस्ट्री कंपनी Fratelli Sicilia ने गुरुवार, 12 नवंबर को बताया कि वह 72 घंटे तक खमीर उठाने और परिपक्व करने की प्रक्रिया वाली क्रिसमस पनेत्तोने की नई श्रृंखला पेश कर रही है।

Lievitatissimo नाम की यह श्रृंखला 2026 के लिए कंपनी की नई त्योहार पेशकश है। इसमें समय को उत्पाद का सबसे विशिष्ट तत्व माना गया है। Fratelli Sicilia के अनुसार, आटे को तीन दिन तक स्वाभाविक रूप से परिपक्व होने और किण्वित होने दिया जाता है। कंपनी का कहना है कि इस प्रक्रिया से बनावट अधिक मुलायम होती है और पाचन आसान होता है।

नई रेंज 1 किलोग्राम के पैक में ट्रेडिशनल और चॉकलेट, दो संस्करणों में उपलब्ध होगी। इसके अलावा 5 किलोग्राम का मैग्नम पैक भी होगा। कंपनी ने बताया कि इस परियोजना को मालिकों Piero और Salvo Motta ने विकसित किया। उनका लक्ष्य प्राकृतिक रूप से खमीर उठाए गए त्योहारों के केक की इतालवी परंपरा को चुनी हुई कच्ची सामग्री और लंबे किण्वन समय के साथ जोड़ना था।

कंपनी के अनुसार, पनेत्तोने सिसिली के आटे और ताज़ा किए गए सॉरडो स्टार्टर से बनाया जाता है, जिसे प्रक्रिया के एक हिस्से के दौरान कपड़े में लपेटकर धागे से बांधा जाता है। Fratelli Sicilia ने कहा कि इस तरीके से आटे का किण्वन आकार लेता है और इसके हाथीदांत जैसे रंग, नियमित हवा की जेबों तथा हल्के खट्टे स्वाद में योगदान मिलता है।

ट्रेडिशनल संस्करण के आटे में एटना के जंगली फूलों का शहद शामिल है, जो संतरे के फूलों और शाहबलूत से बना है। इसमें मेडागास्कर बॉर्बन वनीला, किशमिश और सिसिली के PGI लाल संतरे का कैंडीड छिलका भी है। कंपनी ने बताया कि संतरे का छिलका परिवार के खट्टे फलों के बागों से आता है और उसे वहीं कैंडीड किया जाता है। चॉकलेट संस्करण में चॉकलेट वाला आटा और 72% कोको वाली डार्क चॉकलेट के टुकड़े इस्तेमाल किए जाते हैं।

नई श्रृंखला के प्रमुख बदलावों में उच्च गुणवत्ता वाले लैक्टोज-मुक्त मक्खन का इस्तेमाल शामिल है। Fratelli Sicilia ने कहा कि इसका उद्देश्य लैक्टोज असहिष्णुता वाले लोगों के लिए उत्पाद को अधिक सुलभ बनाना है, साथ ही प्रीमियम पनेत्तोने से अपेक्षित स्वाद और बनावट को बरकरार रखना है।

इस लॉन्च के साथ What to Do in 72 Hours नाम का सोशल मीडिया अभियान भी शुरू किया जा रहा है, जो उत्पादन में लगने वाले लंबे समय को उत्पाद की पहचान से जोड़ता है। Piero और Salvo Motta ने एक बयान में कहा कि अभियान तीन दिनों में लोगों के किए जा सकने वाले अनेक कामों और उस समय को अपने क्रिसमस पनेत्तोने को धीरे-धीरे खमीर उठाने में लगाने के कंपनी के फैसले के बीच के अंतर पर आधारित है।

Fratelli Sicilia की स्थापना करीब एक दशक पहले हुई थी और इसका संचालन कैटानिया प्रांत के बेलपासो से होता है। Lievitatissimo के साथ कंपनी ने अपनी त्योहार रणनीति के केंद्र में लंबे किण्वन को रखा है। इसके साथ स्थानीय आटा, एटना का शहद और PGI लाल संतरे का छिलका जैसी सामग्री भी है, जो इसकी सिसिली पहचान को रेखांकित करती है।

नई श्रृंखला ऐसे समय में पेश की जा रही है जब इतालवी उत्पादक प्रीमियम क्रिसमस बेकरी उत्पादों के बाजार में कारीगरी के तरीकों, सामग्री के स्रोतों और खास आकारों पर जोर देकर प्रतिस्पर्धा कर रहे हैं। Fratelli Sicilia के मामले में कंपनी लंबे किण्वन को केवल उत्पादन का एक चरण नहीं, बल्कि उत्पाद की मुख्य खासियत के रूप में पेश कर रही है।