vinetur

Di Stefano ने पिस्ता प्रसंस्करण के अवशेषों से बनी प्लेट के साथ क्रिसमस पनेट्टोने कैप्सूल पेश किया

सिसिली की पेस्ट्री निर्माता Di Stefano ने 40वीं वर्षगांठ पर Panettone Magnum के साथ प्रसंस्करण अवशेषों से 3D-प्रिंट की गई सीमित संस्करण की प्लेट पेश की

सोमवार, 16 नवंबर 2026



12 अक्टूबर को इतालवी पेस्ट्री निर्माता Di Stefano Dolciaria ने बताया कि 2026 का क्रिसमस सीज़न कंपनी के लिए दो पड़ावों पर केंद्रित होगा : कारोबार के 40 वर्ष और उसकी क्रिसमस Capsule Collection की 10वीं वर्षगांठ, जिसे कंपनी ने एक ऐसा हॉलिडे प्रोजेक्ट बताया है जिसमें उसके Panettone Magnum के साथ सीमित संस्करण की डिज़ाइन वस्तु दी जाती है।

Agrigento प्रांत के Raffadali में स्थित इस कंपनी की शुरुआत 1986 में एक पारिवारिक पेस्ट्री कार्यशाला के रूप में हुई

थी। कंपनी की सामग्री के अनुसार, इसकी स्थापना Paolo Di Stefano ने अपने बेटों Enzo, Benvenuto और Settimio के साथ की थी। चार दशक बाद, कंपनी का कहना है कि वह इस वर्षगांठ के मौके पर अपनी सिसिली जड़ों के साथ-साथ उत्पादों की ऐसी व्यापक रणनीति को भी सामने ला रही है जिसमें नए स्वाद-संयोजन, खानपान संबंधी पाबंदियों वाले उपभोक्ताओं के लिए उत्पाद और समकालीन डिज़ाइनरों के साथ सहयोग शामिल हैं।

2026 की उत्पाद श्रृंखला का मुख्य आकर्षण Panettone Fichi e Zenzero नाम का नया पनेट्टोने है। इसकी रेसिपी में सिसिली के कैंडिड अंजीर और अदरक का मेल है। इसके ऊपर इक्वाडोर की चॉकलेट से बनी डार्क चॉकलेट की परत चढ़ाई गई है, साथ में कॉफी पाउडर और टोंका बीन भी है। कंपनी ने इसे अपनी हॉलिडे रेंज का मुख्य खाद्य उत्पाद बताया।

Di Stefano ने अपनी उन उत्पाद श्रृंखलाओं पर भी नया ज़ोर दिया जिन्हें वह 'फ्री-फ्रॉम' कहती है। इनमें ग्लूटेन-फ्री पनेट्टोने शामिल हैं, जिन्हें ग्लूटेन-फ्री खमीर, इतालवी मक्खन और ताज़े अंडों से बनाया जाता है। कंपनी की सूची में Panettone al Pistacchio da Farcire, Panettone al Cioccolato Siciliano in Gocce, Panettone Mandorlato Siciliano और Dolce Carrubo, Arancia & Cioccolato Siciliano शामिल हैं।

कंपनी ने बताया कि उसकी लैक्टोज़-फ्री श्रृंखला में Dolce Carrubo, Arancia & Cioccolato Siciliano प्रमुख है। यह हॉलिडे केक डेयरी वसा के बजाय एक्स्ट्रा-वर्जिन जैतून के तेल से बनाया जाता है। Di Stefano के अनुसार, इस उत्पाद को 2026 में AILI, यानी लैक्टोज़ असहिष्णुता पर केंद्रित इतालवी संगठन Associazione Italiana Latto-Intolleranti से मान्यता मिली। कंपनी ने उत्पादों के विस्तार को अधिक व्यापक प्रयास का हिस्सा बताया, जिसका उद्देश्य अपनी उत्पादन पहचान बदले बिना मौसमी पेस्ट्री को उपभोक्ताओं के बड़े समूह तक पहुंचाना है।

Enzo Di Stefano ने एक बयान में कहा कि ये दोनों वर्षगांठें एक पड़ाव भी हैं और कंपनी की सिसिली पहचान को अपने काम के केंद्र में रखते हुए विकास में निवेश जारी रखने का कारण भी। उन्होंने कहा कि कारोबार ने शोध, नए स्वाद-संयोजनों और उपभोक्ताओं की अलग-अलग ज़रूरतों पर ध्यान देने को प्राथमिकता दी है। उन्होंने कैप्सूल कलेक्शन को पेस्ट्री निर्माण को कला और डिज़ाइन से जोड़ने का एक तरीका बताया।

इस डिज़ाइन परियोजना का केंद्र Traccia di vento है—2026 के हॉलिडे सीज़न के लिए Barcelona स्थित Studio Luca Hugo Brucculeri के Luca Hugo और Iris Brucculeri द्वारा बनाई गई सीमित संस्करण की प्लेट। Di Stefano ने बताया कि यह प्लेट Panettone Magnum के साथ दी जाएगी और इस तरह उस प्रारूप को जारी रखेगी जिसे कंपनी के अनुसार वह 2015 से अपना रही है। 2026 की यह वस्तु 3D प्रिंटिंग और सामग्री अनुसंधान में विशेषज्ञता रखने वाली Madrid की कंपनी LOWPOLY के साथ विकसित की गई।

कंपनी के अनुसार, LOWPOLY ने पिस्ता प्रसंस्करण के दौरान पैदा होने वाले कचरे से बने एक नए मिश्रित जैव-सामग्री का इस्तेमाल करके प्लेट बनाई। कंपनी का कहना है कि उसकी LOWIMPACT प्रक्रिया के ज़रिए पिस्ता उत्पादन से मिले जैविक अवशेषों को डिजिटल विनिर्माण के लिए संसाधन में बदला जाता है। व्यावहारिक रूप से, इस सहयोग के तहत Di Stefano की प्रमुख सामग्रियों में से एक को खाद्य पदार्थ के बजाय डिज़ाइन के लिए इस्तेमाल होने वाली दूसरी सामग्री धारा में बदला गया है।

इस कलाकृति को हवा की एक व्याख्या के रूप में प्रस्तुत किया गया, जो Agrigento तट के भू-दृश्य से प्रेरित है। कंपनी के विवरण के अनुसार, डिज़ाइन में गति और बदलाव का एहसास जगाने के लिए परतदार और घुमावदार आकारों का इस्तेमाल किया गया है। यह कलात्मक भाषा ब्रांड की हॉलिडे प्रस्तुति का हिस्सा है, लेकिन विनिर्माण से जुड़ा पहलू व्यावसायिक दृष्टि से उतना ही महत्वपूर्ण हो सकता है: यह परियोजना Di Stefano को प्रीमियम खाद्य उत्पाद को उत्पादन कचरे के पुनः उपयोग और सर्कुलर डिज़ाइन पर चर्चा से जोड़ने का तरीका देती है।

यह घोषणा दिखाती है कि कंपनी अपनी क्रिसमस रेंज को एक साथ कई मोर्चों पर स्थापित कर रही है। इनमें से एक है परंपरा—पश्चिमी सिसिली में 1986 में शुरू हुआ कारोबार, जिसका केंद्र आज भी इतालवी हॉलिडे पेस्ट्री है। दूसरा है

उत्पादों में विविधता, खासकर ग्लूटेन-फ्री और लैक्टोज़-फ्री उत्पादों के ज़रिए, जो खानपान की विशिष्ट ज़रूरतों को पूरा करते हैं। तीसरा है संग्रहणीय डिज़ाइन के ज़रिए ब्रांड का विस्तार, जहां पनेट्टोने को सिर्फ मौसमी बेकरी उत्पाद के रूप में नहीं, बल्कि सीमित संस्करण की वस्तु के हिस्से के रूप में भी बेचा जाता है।

Di Stefano की कंपनी संबंधी सामग्री के अनुसार, उसके उत्पाद अब भी Raffadali में बनाए जाते हैं और उनमें पनेट्टोने, स्प्रेड, ईस्टर केक और जैम शामिल हैं। कंपनी का कहना है कि वह इमल्सीफायर और प्रिज़र्वेटिव का इस्तेमाल नहीं करती और सामग्री मिलाने से लेकर पैकेजिंग तक उत्पादन के हर चरण को खुद संभालती है। 2026 के क्रिसमस अभियान में यह कारीगरी का संदेश एक दूसरे संदेश के साथ आता है: क्षेत्रीय पेस्ट्री कारोबार डिज़ाइन साझेदारियों और सामग्री अनुसंधान के ज़रिए अपनी पहुंच बढ़ा सकता है, और साथ ही उस सिसिली पहचान से जुड़ा रह सकता है जिस पर उसकी नींव रखी गई थी।