vinetur

Fratelli Sicilia выпускает рождественскую линейку панеттоне с 72-часовой ферментацией

В линейку Lievitatissimo 2026 года вошли традиционный панеттоне и вариант с шоколадом; в рецептуре — сицилийская мука, мед с Этны и безлактозное сливочное масло

четверг, 12 ноября 2026 г.



Кондитерская компания Fratelli Sicilia из Бельпассо, расположенного у подножия Этны, сообщила в четверг, 12 ноября, о запуске новой рождественской линейки панеттоне, тесто для которого проходит 72-часовой процесс ферментации и созревания.

Линейка под названием Lievitatissimo стала новым праздничным предложением компании на 2026 год. В ее основе — идея о том, что определяющую роль в продукте играет время. По словам Fratelli Sicilia, тесто оставляют для естественного созревания и ферментации на три дня, чтобы добиться более мягкой текстуры и улучшить усвояемость.

Новую линейку будут выпускать в двух вариантах — традиционном и шоколадном — в формате весом 1 килограмм, а также в формате Magnum весом 5 килограммов. По словам компании, проект разработали владельцы Пьеро и Сальво Мотта, стремившиеся объединить итальянскую традицию праздничной выпечки на натуральной закваске с отборным сырьем и более длительной

ферментацией.

По данным компании, панеттоне готовят из сицилийской муки и обновляемой закваски, которую на одном из этапов процесса заворачивают в ткань и перевязывают бечевкой. Fratelli Sicilia отмечает, что этот метод помогает регулировать ферментацию теста и придает ему цвет слоновой кости, равномерную пористость и легкую кислинку.

В традиционный вариант входят мед с Этны из нектара цветов апельсина и каштана, мадагаскарская ваниль Bourbon, изюм и цукаты из сицилийских красных апельсинов с ЗГУ. По словам компании, апельсины выращивают в семейных цитрусовых садах, а цукаты готовят на собственном производстве. В шоколадном варианте используют шоколадное тесто и кусочки темного шоколада с содержанием какао 72%.

Одно из главных нововведений линейки — высококачественное безлактозное сливочное масло. Fratelli Sicilia объясняет этот выбор стремлением сделать продукт доступнее для людей с непереносимостью лактозы, сохранив вкус и текстуру, ожидаемые от панеттоне премиум-класса.

Запуск сопровождает кампания в социальных сетях под названием «Что можно сделать за 72 часа», которая связывает длительность производства с индивидуальностью продукта. В заявлении Пьеро и Сальво Мотта отметили, что кампания построена на контрасте между множеством дел, которыми можно заняться за три дня, и решением компании посвятить это время медленному подъему рождественского панеттоне.

Fratelli Sicilia была основана около десяти лет назад и работает в Бельпассо, в провинции Катания. Выпуская Lievitatissimo, компания делает длительную ферментацию центральным элементом своей праздничной стратегии и подчеркивает сицилийское происхождение ингредиентов, в том числе местной муки, меда с Этны и цукатов из красных апельсинов с ЗГУ.

Новая линейка выходит на рынок, где итальянские производители продолжают конкурировать в сегменте премиальной рождественской выпечки, делая акцент на ремесленных методах, происхождении ингредиентов и специализированных

форматах. В случае Fratelli Sicilia длительная ферментация представлена не просто как этап производства, а как главное преимущество продукта.