

1926

◆ PALMISANO ◆

VENEZIA

NATALE 2023





IL GUSTO FRAGRANTE E ORIGINALE DELLA PASTICCERIA VENEZIANA

Venezia non è famosa solo per la sua magica atmosfera e per i capolavori d'arte, ma anche per i dolci tipici. Riscopri la bontà di queste ricette antiche, amorevolmente riproposte nella forma e negli ingredienti genuini.

The original, fragrant flavour of venetian confectionery. Venice is famous not only for its magical atmosphere and works of art, but also for the typical cakes and biscuits. Discover how good these old recipes are with their wholesome ingredients lovingly fashioned into new shapes.



UNA DOLCE TRADIZIONE
CHE SI RINNOVA
OGNI GIORNO



Nella laguna di Venezia, c'è un luogo famoso in tutto il mondo per i vivaci colori delle case dei pescatori, la bellezza dei merletti artigianali e la bontà dei dolci tipici: *l'isola di Burano*. Qui nel 1926, Antonio Palmisano inaugura assieme al suo patrigno Candido un forno nel quale le donne portano a cuocere il "bussolà", una ciambella di farina, zucchero, burro e tuorlo d'uova che per Pasqua diffonde la sua squisita fragranza, oppure gli "essi", biscotti a forma di esse preparati con lo stesso impasto, ed ancora altre specialità della tradizione buranella e veneziana. Dal forno di Antonio e del figlio Luigi, a partire dagli anni '50, queste specialità iniziano a raggiungere i negozi del centro storico di Venezia. Nel tempo, alla ricetta originale si aggiungono nuovi ingredienti, come il cacao, il cocco e tanti altri ancora, preparati con amorevole manualità e... con un pizzico di creatività in più. Sul finire degli anni '90 l'attività si trasferisce a Cavallino-Treporti, accanto alla località marittima di Jesolo, per dare spazio a nuove idee ed energie. Con la guida di Francesco Palmisano, figlio di Luigi, il laboratorio artigiano diventa un'azienda moderna, attenta alle molteplici esigenze dei consumatori ed alle nuove tendenze dell'alimentazione: senza perdere però i sapori ed i valori della tradizione. La gamma dei prodotti si amplia, raggiungendo gli spazi della grande distribuzione italiana, il catering di alto livello ed i mercati internazionali. Con i *Bussolai Ripieni*, ad esempio, Palmisano reinventa il tradizionale bussolà e crea la prima ciambellina ripiena al mondo: una golosa novità nel panorama degli snack, dedicata soprattutto ai bambini. Dal 2003 una sede ancora più moderna e spaziosa nell'entroterra veneziano accoglie la qualità, la ricerca, l'esperienza Palmisano. Questo permette di ampliare la gamma dei prodotti offerti con lievitati artigianali di alta qualità accanto ai quali vengono proposti prodotti più innovativi ma sempre legati in maniera inconfondibile al territorio e alla sua tradizione. Palmisano: una dolce storia che continua da 95 anni, ogni giorno.

A SWEET TRADITION THAT IS RENEWED EACH DAY. There's a place in the Venice lagoon that is famous worldwide for its brightly coloured fishermen's houses, its beautiful handmade lace and its delicious typical cakes and biscuits: the island of Burano. It was here that Antonio Palmisano, together with his stepfather Candido, in 1926 set up an oven to which the women brought the wonderfully fragrant "bussolà" - a ring cake made with flour, sugar, butter and egg yolks - to be cooked for Easter, or the "essi" biscuits prepared with the same mix but shaped like an "S", as well as other specialties traditionally made on Burano and in the Venetian area. In the fifties these specialties started to find their way from the oven of Antonio and his son Luigi to the shops in the historic centre of Venice. As time passed new ingredients, such as cocoa, coconut and many others, were added to the original recipe, prepared lovingly by hand and... with an extra pinch of creativity. In the late 90s the business moved to Cavallino-Treporti, near the seaside resort of Jesolo, where new ideas and new-found energy could be fully exploited. With Francesco Palmisano, son of Luigi, at the helm the artisan workshop turned into a modern company, keeping abreast of the innumerable customer demands and new food trends while maintaining traditional flavours and values. The product range increased and entered Italian supermarkets, top catering establishments as well as international markets. With the *Bussolai Ripieni*, for example, Palmisano gave a new twist to the traditional bussolà and created the world's first mini ring cake with filling: a delicious novelty amongst all the other snacks on the market, conceived mainly with children in mind. Since 2003, an even more modern and spacious office in the Venetian hinterland hosts quality, research and the Palmisano experience. This allows us to expand the range of products offered with high quality artisan leavened products alongside with innovative products, but always unmistakably linked to the territory and its tradition. Palmisano: a sweet story that has continued for 95 years, every day.

Venditore ambulante di Bussolai (da una stampa del 1753).

22 Settembre 1926: la licenza di inizio attività, intestata a Candido Bean, patrigno di Antonio Palmisano.

Luigi Palmisano a lavoro in bottega negli anni '50 e '60

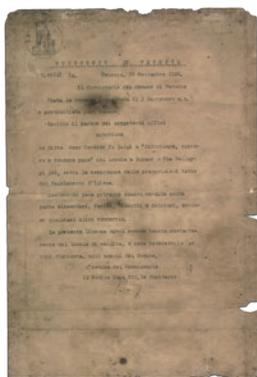
I primi esperimenti di Francesco Palmisano in bottega fra gli anni '70 e '80

Bussolai street vendor (from a 1753 print).

September 22, 1926: the start-up license, in the name of Candido Bean, Antonio Palmisano's stepfather.

Luigi Palmisano at work in the bakery in the 50s and 60s

Francesco Palmisano's first experiments in the workshop between the 70s and 80s



LA RICERCA DELLA BONTÀ, DEL BENESSERE E DELL'EQUILIBRIO

Palmisano è una realtà di eccellenza nel panorama della pasticceria italiana, capace di interpretare la cultura globale dell'alimentazione di oggi, con specialità che uniscono tradizione e innovazione, piacere e benessere. Una missione che inizia dalla rigorosa selezione degli ingredienti, tutti naturali e di qualità, attraverso una selezione dei fornitori che nel tempo diventa un rapporto di autentica fiducia e collaborazione. Prosegue nella sapienza artigianale del processo produttivo, in sintonia con le più rigorose certificazioni internazionali. Continua attraverso il contatto diretto con i propri clienti e con il mondo dell'alimentazione, anche attraverso la partecipazione alle principali fiere del settore, in Italia ed all'estero.



THE SEARCH FOR WHOLESOMENESS, WELLBEING AND EQUILIBRIUM. Palmisano is recognised as a firm of excellence in the Italian confectionery sphere and they are expert in keeping abreast of today's global food culture, offering specialties which are a blend of tradition, innovation, pleasure and wellbeing. The company's mission starts with the painstaking selection of completely natural, quality ingredients, having first carefully selected the suppliers with whom a true relationship of trust and cooperation is gradually built up. Then artisan skills and in-depth knowledge of the production process come into play, while ensuring that the process is also compliant with the most stringent international certification requirements. The final stage consists of direct contact with clients and with the food sectors, also helped by taking part in the most important specialised trade fairs both in Italy and abroad.







LE ECCELLENZE NATALIZIE

Oltre al panettone artigianale con uvetta e scorzone d'arancia candito e al classico pandoro, proponiamo altre sfiziose specialità arricchite con ingredienti di altissima qualità; soffici proposte da gustare durante le feste natalizie.

In addition to the artisanal panettone with raisins and candied orange peel and the classic pandoro, we offer other delicious specialties enriched with ingredients of the highest quality; soft proposals to be enjoyed during the Christmas holidays.



PANETTONI ARTIGIANALI CLASSICI

Questo panettone è stato preparato secondo un'antica ricetta di famiglia, tramandata di padre in figlio da oltre 95 anni. È un Panettone realizzato a mano utilizzando esclusivamente ingredienti di altissima qualità, arricchito con uvetta e scorzone d'arancio candito.

This panettone was prepared according to an ancient family recipe, handed down from father to son for over 95 years. It is a Panettone made by hand using only the highest quality ingredients, enriched with raisins and candied orange peel.



PANETTONE ARTIGIANALE EL MORO

L'autentica tradizione incontra il gusto inconfondibile del cioccolato. Questo panettone artigianale è realizzato a mano dai nostri maestri pasticceri. Il soffice e delicato impasto, arricchito da un mix di pezzettoni di cioccolato al latte e fondente, riuscirà a soddisfare anche i palati più golosi.

Authentic tradition meets the unmistakable taste of chocolate. This artisan panettone is handmade by our pastry chefs. The soft and delicate dough, enriched with a mix of milk and dark chocolate chunks, will satisfy even the most gluttonous palates.



PANETTONE ARTIGIANALE PASSIONE VENEZIANA

Questa esclusiva proposta ti farà scoprire profumi, gusti ed emozioni uniche. Il panettone artigianale "Passione veneziana" è impastato a mano con ingredienti di altissima qualità ed è arricchito da deliziosi pezzi di morbida pera. A coronare il tutto una squisita glassatura al cioccolato fondente con granella dei nostri biscotti veneziani: un vero tocco della più autentica tradizione locale.

This exclusive proposal will make you discover unique scents, tastes and emotions. The "Venetian Passion" artisan panettone is hand-kneaded with the highest quality ingredients and enriched with delicious pieces of soft pear. To top it all off, an exquisite dark chocolate glaze with grains of our Venetian biscuits: a real touch of the most authentic local tradition.



PANETTONE ARTIGIANALE BELLINI

Scopri il delizioso e raffinato panettone artigianale "Bellini" ispirato al celebre cocktail veneziano. Impastato a mano con cura e maestria, questo panettone è arricchito da morbidi pezzi di pesca bianca, per regalarti un'esperienza unica di gusto e profumi. La glassatura al cioccolato rosa, arricchita da granella dei nostri biscotti veneziani, conferisce un ulteriore tocco di raffinatezza e golosità per un Natale indimenticabile.

Discover the delicious and refined "Bellini" artisan panettone inspired by the famous Venetian cocktail. Kneaded by hand with care and skill, this panettone is enriched with soft pieces of white peach, to give you a unique experience of taste and aroma. The pink chocolate glaze, enriched with grains of our Venetian biscuits, gives a further touch of refinement and gluttony for an unforgettable Christmas.



PANETTONE ARTIGIANALE MARRONI E CIOCCOLATO

Senti già nell'aria l'atmosfera invernale? Il nostro panettone artigianale ai Marron Glacés è la dolcezza perfetta per accompagnarti in questa stagione. Farcito con pezzettoni di Marron Glacés, cioccolato e scorzone d'arancio, il nostro panettone è un trionfo di sapori ricchi e avvolgenti, che evocano il calore del camino e il profumo di foglie secche: lasciati avvolgere dalla sua dolcezza inconfondibile.

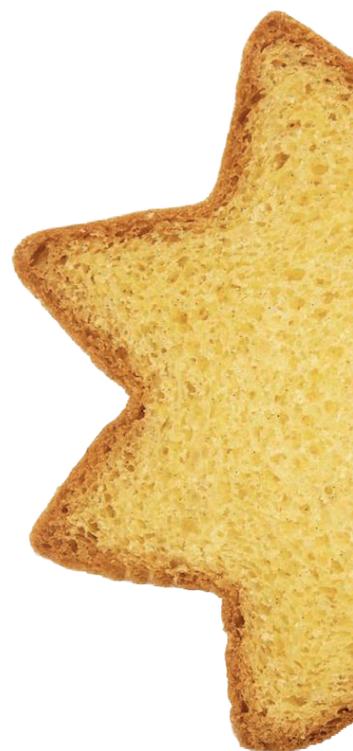
Do you already feel the winter mood in the air? Our artisan panettone with Marron Glacés is the perfect sweetness to accompany you this season. Stuffed with chunks of Marron Glacés, chocolate and orange peel, our panettone is a triumph of rich, enveloping flavours, which evoke the warmth of the fireplace and the scent of dry leaves: let yourself be enveloped by its unmistakable sweetness.



PANETTONE ARTIGIANALE STELLA AL CIOCCOLATO

Un panettone che nella peculiare forma richiama la tradizione natalizia. L'impasto della Stella al cioccolato Palmisano è arricchito da pasta d'arancio e gocce di cioccolato. A coronare il tutto una dolce glassatura di cioccolato e granella di zucchero.

A panettone that in its peculiar shape recalls the Christmas tradition. The Palmisano chocolate Stella dough is enriched with orange paste and chocolate drops. To top it all off a sweet glaze of chocolate and sugar grains.



PANDORO ARTIGIANALE CLASSICO

Il classico pandoro della tradizione, realizzato con i migliori ingredienti, arricchito da un tocco di zabaione e realizzato con tutta la passione artigianale dei maestri pasticceri Palmisano.

The classic pandoro of tradition, made with the best ingredients, enriched with a touch of eggnog and made with all the artisanal passion of the Palmisano master pastry chefs.









LINEA INCARTATI

Le nostre specialità proposte in due linee di incartati a mano, “Rosone” e “Vintage”, impreziositi da nastro e cartellino.

Our specialties offered in two hand-wrapped lines, “Rosone” and “Vintage”, embellished with ribbon and tag.





PANETTONE CLASSICO

750g – PANIM4X750 / 8011402875938

PEZZI PER CARTONE: 4 / CARTONI PER BANCALE: 40 / STRATI BANCALE: 8



PANETTONE "PASSIONE VENEZIANA"

750g - PANPVIM4X750 - 8011402875976

PEZZI PER CARTONE: 4 / CARTONI PER BANCALE: 40 / STRATI BANCALE: 8



PANETTONE "EL MORO"

750g - PANMOIM4X750 - 8011402875945

PEZZI PER CARTONE: 4 / CARTONI PER BANCALE: 40 / STRATI BANCALE: 8



PANETTONE "BELLINI"

750g - PANBLIM4X750 - 8011402877604

PEZZI PER CARTONE: 4 / CARTONI PER BANCALE: 40 / STRATI BANCALE: 8



PANETTONE AI MARRONI E CIOCCOLATO

750g - PANMGIM4X750 - 8011402877628

PEZZI PER CARTONE: 4 / CARTONI PER BANCALE: 40 / STRATI BANCALE: 8

LINEA DELUXE

Per i tuoi regali di Natale, abbiamo pensato a scatole esclusive, disponibili in latta o cartoncino, perfette per comporre un cesto natalizio con altre specialità o per essere regalate singolarmente e messe sotto l'albero.

For your Christmas gifts, we have thought of exclusive boxes, available in tin or cardboard, perfect for composing a Christmas basket with other specialties or to be given individually and placed under the tree.





PANETTONE CLASSICO

750g – PANLATTA6X750 / 8011402877574

PEZZI PER CARTONE: 6 / CARTONI PER BANCALE: 25 / STRATI BANCALE: 5



PANETTONE "PASSIONE VENEZIANA"

750g – PANPVLATTA6X750 / 8011402877598

PEZZI PER CARTONE: 6 / CARTONI PER BANCALE: 25 / STRATI BANCALE: 5



PANETTONE "EL MORO"

750g – PANMOLATTA6X750 / 8011402877581

PEZZI PER CARTONE: 6 / CARTONI PER BANCALE: 25 / STRATI BANCALE: 5



PANETTONE "BELLINI"

750g - PANBLLATTA6X750 - 8011402877673

PEZZI PER CARTONE: 6 / CARTONI PER BANCALE: 25 / STRATI BANCALE: 5



PANETTONE AI MARRONI E CIOCCOLATO

750g - PANMGLATTA6X750 - 8011402877680

PEZZI PER CARTONE: 6 / CARTONI PER BANCALE: 25 / STRATI BANCALE: 5



PANETTONE CLASSICO

1000g – PANSCB6X1000 / 8011402876027

PEZZI PER CARTONE: 6 / CARTONI PER BANCALE: 25 / STRATI BANCALE: 5



PANETTONE "PASSIONE VENEZIANA"

1000g - PANPVSCB6X1000 / 8011402876065

PEZZI PER CARTONE: 6 / CARTONI PER BANCALE: 25 / STRATI BANCALE: 5



PANETTONE "EL MORO"

1000g - PANMOSCB6X1000 / 8011402876058

PEZZI PER CARTONE: 6 / CARTONI PER BANCALE: 25 / STRATI BANCALE: 5



PANETTONE "BELLINI"

1000g - PANBLSB6X1000 - 8011402877642

PEZZI PER CARTONE: 6 / CARTONI PER BANCALE: 25 / STRATI BANCALE: 5



PANETTONE AI MARRONI E CIOCCOLATO

1000g - PANMGSCB6X1000 - 8011402877659

PEZZI PER CARTONE: 6 / CARTONI PER BANCALE: 25 / STRATI BANCALE: 5



PANDORO CLASSICO

1000g - PANDSC2X1000 / 8011402877666

PEZZI PER CARTONE: 2 / CARTONI PER BANCALE: 35 / STRATI BANCALE: 5



FOCACCIA VENEZIANA

800g - FOCSCB6X800 / 8011402877468

PEZZI PER CARTONE: 6 / CARTONI PER BANCALE: 25 / STRATI BANCALE: 5

MORE DOLCE VITA, GRAZIE!

Vogliamo farti vivere un'esperienza unica: un viaggio al centro dei sensi, che unisce arte pasticceria artigianale e musica.

In collaborazione con il cantante Alessandro Ristori, il "principe della dolce vita", abbiamo creato un panettone dal gusto unico e avvolgente, ispirato al celebre cocktail veneziano "Bellini".

Ogni morso di questo panettone artigianale è un'esplosione di sapori che ti avvolge in un abbraccio di dolcezza e raffinatezza. La morbida pesca bianca, impastata con cura e maestria, incontra l'elegante glassatura al cioccolato rosa e la granella dei nostri biscotti veneziani per un'esperienza senza precedenti. Che tu sia un appassionato di musica, di dolci, o semplicemente di bellezza, il nostro panettone artigianale saprà conquistare i tuoi sensi... *More Dolce vita, grazie!*

We want you to have a unique experience: a journey to the center of the senses, which combines artisan pastry art and music.

In collaboration with the singer Alessandro Ristori, the "prince of the Dolce Vita", we have created a panettone with a unique and enveloping taste, inspired by the famous Venetian cocktail "Bellini".

Every bite of this artisan panettone is an explosion of flavors that envelops you in an embrace of sweetness and sophistication. The soft white peach, mixed with care and skill, meets the elegant pink chocolate glaze and the grain of our Venetian biscuits for an unprecedented experience. Whether you are a fan of music, sweets, or simply beauty, our artisan panettone will conquer your senses... *More Dolce Vita, thank you!*



PANETTONE "BELLINI DOLCE VITA"

750g - PANBLDVLATTA6X750 - 8011402877697

PEZZI PER CARTONE: 6 / CARTONI PER BANCALE: 25 / STRATI BANCALE: 5

CON

PESCA
BIANCA ROSA

E

GRANELLA DI BISCOTTI
VENEZIANI







dolcipalmisano.it