



TRADITION • PASSION • EXCELLENCE



La nostra Storia

Notre Histoire

Una passione nata nel 1978

Da più di quarant'anni, Artigia perpetua l'arte della pasticceria italiana attraverso ricette autentiche, materie prime rigorosamente selezionate e un know-how trasmesso con passione.

Ogni creazione Artigia è il frutto di una lunga tradizione artigianale in cui il tempo, la qualità e l'eccellenza occupano un posto essenziale.

Ancora oggi rimaniamo fedeli ai valori che hanno fatto la nostra reputazione:

- Produzione artigianale
- Ingredienti selezionati
- Ricette italiane autentiche
- Eccellenza del gusto
- Rispetto delle tradizioni

48 ore di fermentazione naturale

I nostri panettone beneficiano di una fermentazione lenta di 48 ore che conferisce loro:

- Una consistenza eccezionalmente morbida
- Una digeribilità ottimale
- Aromi ricchi e complessi
- Una conservazione naturale superiore

Une passion née en 1978

Depuis plus de quarante ans, Artigia perpétue l'art de la pâtisserie italienne à travers des recettes authentiques, des matières premières rigoureusement sélectionnées et un savoir-faire transmis avec passion.

Chaque création Artigia est le fruit d'une longue tradition artisanale où le temps, la qualité et l'excellence occupent une place essentielle.

Aujourd'hui encore, nous restons fidèles aux valeurs qui ont fait notre réputation :

- Fabrication artisanale
- Ingrédients sélectionnés
- Recettes italiennes authentiques
- Excellence du goût
- Respect des traditions

48 heures de fermentation naturelle

Nos panettones bénéficient d'une fermentation lente de 48 heures qui leur confère :

- Une texture exceptionnellement moelleuse
- Une digestibilité optimale
- Des arômes riches et complexes
- Une conservation naturelle supérieure



L'arte del Panettone Italiano L'art du Panettone Italien

Il Panettone è molto più di una specialità italiana.
È una tradizione, un'eredità e un simbolo di condivisione.
Da Artigia, ogni panettone è realizzato secondo i metodi
artigianali italiani più esigenti per offrire un'esperienza
gustativa unica.

Le Panettone est bien plus qu'une spécialité italienne.
C'est une tradition, un héritage et un symbole de partage.
Chez Artigia, chaque panettone est élaboré selon les méthodes
artisanales italiennes les plus exigeantes afin d'offrir une
expérience gustative unique.

Uno scrigno eccezionale

Ogni panettone Artigia è presentato nel suo cofanetto
rosso di prestigio con finiture dorate.
Una presentazione elegante ideale da regalare.
Ogni cofanetto contiene una panettone con aggiunta
di crema.

Un écrin d'exception

Chaque panettone Artigia est présenté dans son coffret
rouge prestige aux finitions dorées.
Une présentation élégante idéale pour offrir.
Chaque coffret contient un panettone avec de la crème
ajoutée.



Le creme da spalmare Les crèmes à tartiner

L'arte della golosità

Sviluppate secondo le stesse esigenze dei nostri dolci,
le creme da spalmare Artigia accompagnano
perfettamente le colazioni, i dessert e le creazioni di
pasticceria.

L'Art de la Gourmandise

Développées selon les mêmes exigences que nos pâtisseries,
les crèmes à tartiner Artigia accompagnent parfaitement
les petits-déjeuners, desserts et créations pâtisseries.

PANETTONE

Antico Classico



COD: 1N331GFAR
PESO/WEIGHT: 750 g
PZ per cartone: 6
Cartoni per pallet: 30 Cod.
EAN: 8006073285797



Il Grande Classico Milanese

Ispirato all'autentica ricetta del Panettone milanese tradizionale. Dopo 48 ore di fermentazione naturale, la nostra pasta rivela tutta la sua leggerezza e i suoi aromi delicati. Il miele, l'uvetta selezionata e le scorze di agrumi candite apportano una ricchezza aromatica incomparabile.

Crema inglese : Dolcezza e finezza che si unisce ad una crema al sapore di zuppa inglese.

Le Grand Classique Milanais

Inspiré de l'authentique recette du Panettone milanais traditionnel. Après 72 heures de fermentation naturelle, notre pâte révèle toute sa légèreté et ses arômes délicats. Le miel, les raisins secs sélectionnés et les écorces d'agrumes confites apportent une richesse aromatique incomparable.

Crème Anglaise: Douceur et finesse réunie dans une crème anglaise.

750 g

PANETTONE

Royal alle Mandorle

Royal aux Amandes



COD: 1N321GFAR
PESO/WEIGHT: 750 g
PZ per cartone: 6
Cartoni per pallet: 30 Cod.
EAN: 8006073285827



L'Eleganza delle Mandorle

Ricoperto da una generosa glassa alle mandorle intere.

Questa creazione raffinata non contiene frutta candita per far esprimere appieno la dolcezza naturale dell'uvetta accuratamente selezionata.

Un panettone delicato ed equilibrato destinato agli amanti dell'autenticità.

Crema Pasticcera alla Vaniglia : Ispirata alle grandi ricette italiane, una crema artigianale che accompagna ogni trancio.

L'Élégance des Amandes

Recouvert d'un généreux glaçage aux amandes entières.

Cette création raffinée ne contient aucun fruit confit afin de laisser pleinement s'exprimer la douceur naturelle des raisins secs soigneusement sélectionnés.

Un panettone délicat et équilibré destiné aux amateurs d'authenticité.

Crème Pâtissière Vanille: Inspirée des grandes recettes italiennes, une crème artisanale qui accompagne chaque tranche.

750 g

PANETTONE

Prestigio al Pistacchio

Prestigio Pistache



COD: 1N840GFAR
PESO/WEIGHT: 750 g
PZ per cartone: 6
Cartoni per pallet: 30
Cod. EAN: 8006073285803



La Firma Siciliana

Una creazione golosa sublimata da una cremosa crema al pistacchio. La sua copertura al cioccolato bianco e le sue scaglie di pistacchi conferiscono una consistenza raffinata e un sapore intensamente mediterraneo.

Pistacchio 35%: Una crema artigianale densa e ricca di pistacchi.

La Signature Sicilienne

Une création gourmande sublimée par une crème onctueuse à la pistache. Son nappage au chocolat blanc et ses éclats de pistaches apportent une texture raffinée et un goût intensément méditerranéen.

Pistache 35%: Une crème artisanale onctueuse et riche en pistaches.

750 g

PANETTONE

Prestigio al Gianduia

Gianduia Prestige



COD: 1N1211GFAR
PESO/WEIGHT: 750 g
PZ per cartone: 6
Cartoni per pallet: 30
Cod. EAN: 8006073285858



L'Intensità del Cioccolato Italiano

Un impasto morbido generosamente guarnito con una crema Gianduia alle nocciole. Ricoperto con una glassa al cioccolato fondente e scaglie di cioccolato fondente. Un'esperienza golosa destinata agli amanti del cioccolato d'eccezione.

Gianduia: Tutta la dolcezza di una crema alle nocciole e al cacao.

L'Intensité du Chocolat Italien

Une pâte moelleuse généreusement garnie d'une crème Gianduia aux noisettes. Recouvert d'un glaçage au chocolat fondant et de copeaux de chocolat noir. Une expérience gourmande destinée aux amateurs de chocolat d'exception.

Gianduia: Toute la douceur d'une crème de noisettes et cacao.

750 g

PANETTONE

Limoncello d'Amalfi

Limoncello d'Amalfi



COD: 1N1212GFAR
PESO/WEIGHT: 750 g
PZ per cartone: 6
Cartoni per pallet: 30 Cod.
EAN: 8006073285810



La freschezza della Costiera Amalfitana

Una delicata crema al limoncello arricchisce la consistenza aerea del nostro panettone. Le sue note fresche e mediterranee offrono una degustazione elegante e raffinata.

Biscotto al limone: Il sapore ricco e denso di una crema al limone

La Fraîcheur de la Côte Amalfitaine

Une délicat crème au limoncello vient enrichir la texture aérienne de notre panettone. Ses notes fraîches et méditerranéennes offrent une dégustation élégante et raffinée.

Biscuit citron: La saveur riche et épaisse d'une crème au citron.

750 g

PANETTONE

Rum e Cioccolato

Rhum e Chocolat



COD: 1N795GFAR
PESO/WEIGHT: 750 g
PZ per cartone: 6
Cartoni per pallet: 30
Cod. EAN: 8006073285834



Un'alleanza intensa

Il nostro panettone tradizionale è sublimato da gocce di cioccolato fondente e arricchito dalle note aromatiche di un rum delicatamente selezionato. Una ricetta potente e generosa.

Cioccolato fondente : Intenso e generoso in una crema artigianale vellutata.

Une Alliance Intense

Notre panettone traditionnel est sublimé par des pépites de chocolat noir et relevé par les notes aromatiques d'un rhum délicatement sélectionné.

Une recette puissante et généreuse.

Chocolat Fondant: Intense et généreuse harmonieusement unie dans une crème veloutée.

750 g

PANETTONE

Con Crema alle Bollicine
Avec de la crème à bulles



COD: 1N905GFAR
PESO/WEIGHT: 750 g
PZ per cartone: 6
Cartoni per pallet: 30 Cod.
EAN: 8006073285841



L'allegria delle Bollicine

Il nostro Panettone incontra il vino più rinomato del nostro territorio, utilizzato sia nell'impasto che nella crema della farcitura.

Champagne: Una crema delicata e frizzante.

La joie des bulles

Notre Panettone rencontre le vin le plus renommé de notre région, utilisé à la fois dans la pâte et dans la crème de la garniture.

Champagne: Une crème douce et pétillante.

750 g

Blank lined area for notes.



Sede legale, siège social :
Artigia Consortium & Co SAS
48 Avenue du Docteur Manouvrier
23000 Guéret - France **Production**
en Italie
www.artigiaconsortium.com

Info générale :
info@artigiaconsortium.com -
giu@artigiaconsortium.com
Commandes :
info@artigia-importazioni.com
Qualité : flo@artigiaconsortium.com
Graphiques :
nicole@artigiaconsortium.com
Presse/Communication :
rosolio@artigiaconsortium.com
Administration :
christine@artigiaconsortium.com

Sede legale & logistica, siège
social & logistique :
Artigia Consortium & Co Benelux
SARL
521 Route d'Arlon
8011 Strassen
Luxembourg
Production en Italie
www.artigiaconsortium.com