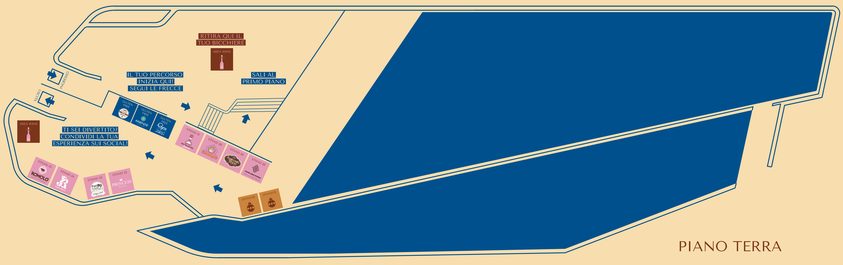
Panettone d'artista

PRONTO A LIEVITARE?

SEGUI LE FRECCE PER INIZIARE IL PERCORSO DI DEGUSTAZIONE

PRIMO PIANO



PIANO TERRA

AREA WINE SORSEGGIA LE MIGLIORI ETICHETTE

STAND DEGUSTA I PANETTONI DEI MAESTRI PASTICCERI

SPONSOR SCOPRI CHI SOSTIENE IL PROGETTO

GLUTEN FREE DEGUSTA I PANETTONI SENZA GLUTINE

I MAESTRI PASTICCERI

STAND 1
Santa Lucia L'Agripanificio
Marigliano

STAND 2
Whippy Dolci Innovazioni
Salerno

STAND 3
Aliberti Pasticceria
Montoro

STAND 4
Ammore
Cava de' Tirreni

STAND 5
Angelo Grippa Pasticceria
Eboli

STAND 6
Ascolese La Boutique dei lievitati
San Valentino Torio

STAND 7
Baunilha Pasticceria
Baronissi

STAND 8
Casa Infante
Napoli

STAND 9
D'Elia Pasticceria
Teggiano

STAND 10
Dolce e Caffe Pasticceria
Salerno

STAND 11
Edeia Pâtisseria
Casal Velino

STAND 12
Elia
Salerno

STAND 13
Estasi
Salerno

STAND 14
Faiella Pasticceria
San Marzano sul Sarno

STAND 15
Guarracino dal 1961
Battipaglia

STAND 16
Il Fornaio 1930
Vietri sul Mare

STAND 17
I lievitati di Helga Liberto
Battipaglia

STAND 18
La delizia di Michele Somma
Santa Maria la Carità

STAND 19
La pizza di Polichetti
Roccapiemonte

STAND 20
Le Radici
Battipaglia

STAND 21
Mademoiselle Charlotte Pâtisseria
Cava de' Tirreni

STAND 22
Madò Pasticceria
Caserta

STAND 23
Mater Panificio
Salerno

STAND 24
Memmolo Pasticceria
Mirabella Eclano

STAND 25
Mulino Urbano
Salerno

STAND 26
Noschese Bakery
Pontecagnano

STAND 27
Obliato Pastry Boutique
Frattamaggiore

STAND 28
Pasticceria Festival
Giffoni Valle Piana

STAND 29
Pasticceria Pesce 1896
Avella

STAND 30
Pentangelo Pasticceria
Nocera Inferiore

STAND 31
Petrosino Dessert
Pagani

STAND 32
Princess Pasticceria
Airola

STAND 33
Punto Freddo Gelateria Pasticceria
Scafati

STAND 34
Regina Bakery Pasticceria
Pagani

STAND 35
Romolo Pasticceria
Salerno