



## I 5 sensi di Peck, perché sia sempre Natale

*Anche quest'anno Peck porta sulle tavole italiane i sapori e i profumi delle feste, con i suoi Panettoni di alta pasticceria: 5 diverse varianti del dolce simbolo del Natale, tra cui una nuova esclusiva limited edition di 200 pezzi. Disponibili in negozio o con consegna a domicilio.*

Milano, novembre 2020 | Il Natale 2020 si avvicina, in equilibrio tra nuove regole e antichi desideri, in cerca di una nuova normalità, e alcune certezze. Tra queste resta sempre il **Panettone di Peck**. L'alta gastronomia, a Milano dal 1883, presenta oggi le sue 5 varianti del dolce simbolo del Natale, tra cui spicca una inedita **limited edition Amarena, Limone e Mandorla**. Una nuova interpretazione del dolce più amato delle feste, ripensato in una originale combinazione di sapori, disponibile in soli **200 pezzi**.

La nuova proposta va ad arricchire la gamma di Panettoni di Peck, composta da:

- **Gusto Classico**, per gli amanti della tradizione
- **Pere e Cioccolato**, per i palati più raffinati
- **Arancia, Ananas e Zenzero**, per chi è alla ricerca di un tocco esotico
- **Pistacchio, Caffè e Cioccolato Bianco**, per i più golosi

Cinque straordinarie creazioni, frutto della creatività del **Pastry Chef Peck Galileo Reposo**, per celebrare il Natale senza rinunciare alle tradizioni e ai sapori più cari.

I Panettoni Peck si distinguono per la qualità del loro impasto, ottenuto grazie ad una lavorazione di 72 ore e all'utilizzo di ingredienti selezionatissimi, tra cui la farina con germe di grano macinato a pietra, vaniglia in bacche della qualità Bourbon del Madagascar, scorze d'arancia candite fresche con pregiato miele di acacia toscano.

I Panettoni sono disponibili **presso i 3 negozi Peck di Milano** - la storica sede di via Spadari 9, *Peck CityLife* in Piazza Tre Torri, *Peck Porta Venezia* in via Salvini 3 - o con consegna direttamente a casa propria tramite il servizio delivery di Peck.

Chi fosse in cerca di abbinamenti speciali, può completare l'esperienza con la **crema mascarpone e grand marnier Peck**, perfetta per tutte le varianti grazie al profumo agrumato conferito dal liquore. Il mascarpone di produzione Peck si distingue per la cremosità unica ed il suo netto gusto di panna fresca.

### I cinque Panettoni di Peck

1) Il nuovo Panettone in limited edition **Amarena, Limone e Mandorla** è stato pensato dal Pastry Chef Peck **Galileo Reposo** per i palati più esigenti. Amarene candite sciroppate, scorze di limone candito e mandorle si uniscono, creando un prodotto dai toni dolci e agri allo stesso tempo, capace di rivelare nuovi sapori e gusti ad ogni assaggio. La ricca glassatura di mandorle e granella di zucchero conferisce il tocco finale di golosità.

*“Un'inedita combinazione di materie prime d'eccellenza: l'amarena sciroppata dolce ed aspra, il limone candito dal gusto zuccherino e goloso e la mandorla che conferisce il tostato classico della frutta secca. Il risultato è un panettone stile veneziana, che si caratterizza per la raffinatezza di profumi ed eleganza al palato”*

Panettone 1 kg: 34 euro (disponibile in 200 pezzi)

2) Disponibile tutto l'anno, anche al di fuori delle festività natalizie, il **Panettone Classico di Peck** si distingue per il suo morbido impasto, ottenuto grazie ad una lavorazione di 72 ore e all'utilizzo di ingredienti d'eccellenza: farina con germe di grano macinato a pietra, vaniglia in bacche della qualità



Bourbon del Madagascar, scorze d'arancia candite fresche con pregiato miele d'acacia toscano. *“Nel rispetto della tradizione, il panettone classico vanta i migliori ingredienti provenienti dall'Italia e non solo: burro belga, vaniglia Madagascar, uova biologiche, stesso lievito madre utilizzato da ben 80 anni, grano e arance italiane”* spiega il Pastry Chef Peck Galileo Reposo.

Panettone 1 kg: 32 euro

3) Il **Panettone Pere e Cioccolato** si presenta come una versione gourmet del panettone classico, dedicato ai palati più raffinati. L'impasto tradizionale è reso speciale da ingredienti di altissima qualità: vaniglia in bacche della qualità Bourbon del Madagascar, gocce di cioccolato fondente e pere semicandite. *“Due grandi classici della pasticceria – milanese e italiana – si incontrano in questo Panettone, che si caratterizza per la combinazione tra dolcezza e freschezza delle pere semi-candite e forza del pregiato cioccolato fondente”*.

Panettone 1 kg: 34 euro

4) Il **Panettone Arancia, Ananas e Zenzero** - ricetta originale ideata dai maestri pasticceri di Peck - conferisce un tocco di esoticità al Natale. Un soffice impasto a lunga lievitazione arricchito da pregiati cubetti di zenzero, ananas e scorzette d'arancia candite a fresco. *“Potente incontro di tre tipici prodotti natalizi, ottenuto rispettando la ricetta del panettone tradizionale ma modificandone il bouquet dei sapori. La dolcezza e l'aroma di arancia e ananas sono controbilanciate dalla piccantezza e croccantezza dello zenzero. Un mix insolito ma contemporaneo regala un prodotto dal gusto internazionale”*.

Panettone 1 kg: 34 euro

5) Il **Panettone Pistacchio, Caffè e Cioccolato Bianco** - ricetta originale ideata dai maestri pasticceri di Peck - regala un dolce perfettamente bilanciato dal gusto sofisticato. Il soffice impasto a lunga lievitazione è realizzato con profumato caffè, delicato cioccolato bianco e gustoso pistacchio. Ad arricchire ulteriormente il gusto del dolce sulla glassa sono presenti una pioggia di pistacchi interi e l'aromatico caffè della miscela Peck. *“L'eleganza e il gusto del pistacchio incontrano il profumo e l'acidità del caffè, il tutto addolcito da pepite di cioccolato bianco sciolte in cottura. Il risultato è un panettone stile veneziana dal giusto equilibrio di sapori, che garantisce durante la degustazione una vera esplosione di gusto”*.

Panettone 1 kg: 45 euro

### **Peck Delivery e nuovo accesso in negozio con Ufirst**

Per ricevere direttamente a casa i Panettoni e le altre specialità di Peck, è possibile effettuare gli ordini direttamente al numero 02 8023161 così da ricevere un servizio personalizzato. In alternativa, si può mandare una e-mail a [delivery@peck.it](mailto:delivery@peck.it), specificando l'elenco della propria spesa, un numero di telefono a cui si sarà ricontattati e l'indirizzo. La consegna avverrà entro il giorno successivo per gli ordini effettuati entro le ore 18.30. Per le spese di Natale da consegnarsi nei giorni compresi tra il 21 ed il 25 dicembre (il 25 dicembre le consegne saranno effettuate sino alle 12.00) l'ordine deve essere finalizzato entro il 18 dicembre. Per le consegne in città il costo è di 7 euro, 15 euro in provincia. Sono previste anche consegne fuori dalla provincia di Milano, con costi e tempi da concordare in relazione alla distanza.

In alternativa è possibile utilizzare il nuovo e-commerce di Peck <http://delivery.peck.it>, accessibile dal 7 dicembre anche tramite l'home page del sito [www.peck.it](http://www.peck.it)

Per accedere in piena sicurezza al Flagship in Duomo, Peck ha stretto un nuovo accordo con **Ufirst**, App disponibile gratuitamente sugli store Apple e Android.

I sabati di novembre e per tutto dicembre sarà possibile prenotare il proprio ingresso tramite Ufirst, selezionando il giorno e orario preferito, così da accedere al negozio di via Spadari senza code e in



tranquillità, nel pieno rispetto delle normative di sicurezza che prevedono un numero di ingressi contingentato e scaglionato.

Inoltre, per chi come dono di Natale volesse acquistare delle confezioni regalo personalizzate, sempre tramite **Ufirst**, si potrà prenotare una consulenza con il personale specializzato di Peck, che grazie alla sua esperienza consiglierà e guiderà nella scelta. Il servizio è disponibile, su prenotazione, da martedì a sabato dalle ore 10 alle 17. In alternativa, è possibile acquistare le confezioni regalo sul sito Peck o contattando il servizio clienti all'indirizzo [gift@peck.it](mailto:gift@peck.it).

-----  
**Ufficio Stampa:**

---

NEMO  
MONTI

Nemo Monti: T + 39 02 89070279 - Via Milazzo 10 - 20121 Milano [www.nemomonti.com](http://www.nemomonti.com)  
Per contatti: Gaia Bregni – [gaia@nemomonti.com](mailto:gaia@nemomonti.com)