

A NATALE 2021 BALOCCO PROPONE ANCHE I GASTRONOMICI, UN'ALTERNATIVA SALATA E CREATIVA



Categories: [Food](#), [News](#)

Balocco, per le festività di **Natale 2021** e di **fine anno 2021-2022**, propone non solo i prodotti della tradizione come panettoni, pandori, torte, magie per i piccoli, dolci tradizionali in confezioni dedicate ai più piccoli, personalizzate con i loro eroi dei cartoni e mini confezioni, dolci tradizionali in porzioni mini, per concedersi il lusso di un piccolo anticipo di festa.

Infatti, **Balocco** propone, con la linea di prodotti "**I Gastronomici**", il gusto di un'alternativa salata.

Così, ecco il **Panettone Gastronomico**, senza canditi, gustosi, pratici e pronti all'uso, sonola base perfetta per liberare la creatività in cucina, per realizzare ricette salate e dolci.

Tre panettoncini con impasto leggermente salato, da farcire. Le nuove ricette

MasterChef elaborate dallo chef pugliese, **Francesco Aquila** e pubblicate sui social offrono lo spunto per creare l'aperitivo perfetto. Sul pack sarà presente un QR





code per aver accesso diretto alle video ricette. Anche i **Panettoncini Gastronomici** sono la base perfetta per realizzare gustose ricette salate e dolci.

Sia il **Panettone Gastronomico** che i **Tre panettoncini** sono preparati con ingredienti non modificati geneticamente.

Tra le nuove ricette **MasterChef proposte**, lo squisito **Panettone Gastronomico 4 strati** con fichi caramellati e formaggio stagionato/amatriciana scomposta/roast beef all'inglese e purè di patate/squacquerone, rucola, prosciutto crudo e grana.

Cocktail di accompagnamento per Panettone Gastronomico Balocco, alla Tequila, succo d'uva e sciroppo di sambuco.

Panettoncino Gastronomico Balocco

2 strati con tartare di tonno con 'nduja e maionese al finocchietto/pesto di pistacchi, stracciatella e alici del mar Cantabrico.

Cocktail in abbinamento al gin e frutti di bosco.

Ed ancora, **Panettoncino Gastronomico Balocco 2 strati** con crema di piselli, feta sbriciolata e pesche arrosto/hummus di ceci con ricotta e julienne di verdure.

Altra versione proposta, Panettoncino Gastronomico Balocco 2 strati con mou con nocciole al sale di Cervia/caffè, mascarpone e mandorle pralinate.

www.balocco.it

(Piergiorgio Felletti)

