



Genova, 16 febbraio 2014

## COMUNICATO STAMPA

### **Panarello presenta la nuova linea Granò, senza glutine ma ricca di gusto.**

Soddisfare i gusti e le tendenze di un pubblico sempre più vario ed esigente è da sempre una delle caratteristiche di eccellenza del marchio Panarello, che affianca agli immancabili prodotti della tradizione, moltissime nuove ricette, con caratteristiche organolettiche orientate anche al benessere, senza rinunciare alla qualità, al gusto e al sapore che hanno reso Panarello e le sue Pasticcerie una realtà affermata.

Innovazione e rispetto dei sapori della tradizione hanno permesso a Panarello di creare una nuova linea di prodotti interamente senza glutine per celiaci, ma adatti anche a tutta la famiglia perché mantengono tutta la bontà e la fragranza dei prodotti dolciari da forno della tradizione Panarello.

Della linea Granò si possono gustare i classici amaretti di Sassello, i canestrelli e le tortine, un'antica ricetta di casa Panarello, disponibili anche al cacao per i palati più golosi.

Prodotti a Sassello in uno stabilimento interamente dedicato alla produzione gluten free e con materie prime selezionate di alta qualità, sono presenti nel Registro dietetici del Ministero della Salute e licenziatari del marchio Spiga Barrata concesso dall'Associazione Italiana Celiachia. Lo stabilimento di Sassello rappresenta il primo progetto ligure di conversione integrale di un sito produttivo.

I prodotti sono acquistabili in tutte le Pasticcerie Panarello di Genova, Milano, Chiavari e Rapallo, sul negozio online [www.panarelloshop.com](http://www.panarelloshop.com) e presto anche nei punti vendita della grande e piccola distribuzione.

Panarello è una storica realtà genovese, da oltre 120 anni simbolo della tradizione dolciaria locale. Contraddistinguono l'azienda, il rispetto della tradizione, la qualità delle lavorazioni e delle materie prime impiegate e il costante impegno nella ricerca di soluzioni avanzate e efficienti sia in campo produttivo che commerciale. La ricerca dell'eccellenza in tutti i passaggi produttivi e distributivi dei propri prodotti rendono Panarello un marchio di garanzia nella pasticceria fresca come in quella confezionata.

#### *Contatti:*

Marco Sommariva

[m.sommariva@panarello.com](mailto:m.sommariva@panarello.com)

Tel. 010 8310660

[www.panarello.com](http://www.panarello.com) • [www.panarelloshop.com](http://www.panarelloshop.com)