

Milano: pasticceria Panarello

di **La Pecora Nera** - 6 Maggio 2019

Panarello è un'istituzione della **pasticceria storica genovese** apprezzata ormai da tempo anche dai milanesi. I punti vendita in città sono sei e quello moderno nella dinamica Via Moscova è composto da tre salette interne, funzionali a qualsiasi ora del giorno, dove far colazione con le classiche bevande calde e fredde o fermarsi anche solo per un caffè, accompagnati dai grandi classici della pasticceria, disponibili pure in versione monoporzione.



Milano: pasticceria Panarello

Pasticceria Panarello: i prodotti

Il campionario comprende i dolci tradizionali del marchio come la Panarellina, una specialità morbida alle mandorle realizzata su ricetta segreta, il cannoncino alla crema considerato il pezzo forte della pasticceria, la torta Negrita al cioccolato (simile a una Sacher), il Cubeletto (frolla ripiena di marmellata) il Pandolce genovese e la colomba nelle festività. Non mancano le classiche brioche, il kranz, le crostate e le delizie di pasticceria secca (come i baci di dama) e fresca. Imperdibili anche le speciali brioche salate, chiamate chiffari, ideali sia per colazione che come spuntino o pranzo alternativo e leggero, con tante diverse farciture come prosciutto cotto o crudo e formaggio, speck e brie, pomodoro e mozzarella, salmone e robiola. Non lasciatevi sfuggire i prodotti confezionati, come i biscotti Lagaccio, adatti soprattutto a colazione, o i friabilissimi Canestrelli e i biscotti Mescolanza perfetti per accompagnare tè e tisane.

I prodotti sono quotidianamente confezionati negli stabilimenti liguri e incartati nell'inconfondibile carta a righe oblique bianche e marroni, garanzia di riconoscimento e qualità del marchio. Panarello, inoltre, ha creato anche un'ottima gamma di prodotti senza glutine, così che i clienti celiaci non debbano rinunciare al gusto di amaretti, pandolce, canestrelli, tortine monoporzione e pasticcini.

Panarello, Via della Moscova, 52 Garibaldi – Milano. Telefono 02/87141481

Recensione tratta da "Milano per il Goloso – Le Botteghe" de **La Pecora Nera Editore**.

Siamo una giovane realtà editoriale e non riceviamo finanziamenti pubblici. Il nostro lavoro è sostenuto solo dal contributo dell'editore (CuDriEc S.r.l.) e dagli introiti pubblicitari. I lettori sono la nostra vera ricchezza. Ogni giorno cerchiamo di fornire approfondimenti accurati, unici e veri.

Sostieni Moondo, sostieni l'informazione indipendente!

Ora anche su Google News, clicca qui e seguici

Iscriviti gratuitamente al canale TV:

La Pecora Nera

<http://www.lapecoranera.net/>

Innanzitutto perché Pecora Nera? Perché vogliamo essere una voce fuori dal coro nel mondo dell'enogastronomia. E' sotto gli occhi di tutti quello che sta avvenendo con la cucina e il vino da tempo diventati un fenomeno di massa e di costume: gli interessi economici sono cresciuti a dismisura e gli investimenti pubblicitari "guidano" ormai gran parte dei contenuti dell'editoria di settore. Il nostro punto di forza è il non avere conflitti di interesse con i soggetti valutati in modo critico nelle nostre guide, così da poter scrivere nell'interesse unico del lettore. Per scriverci:

info@lapecoranera.net

