

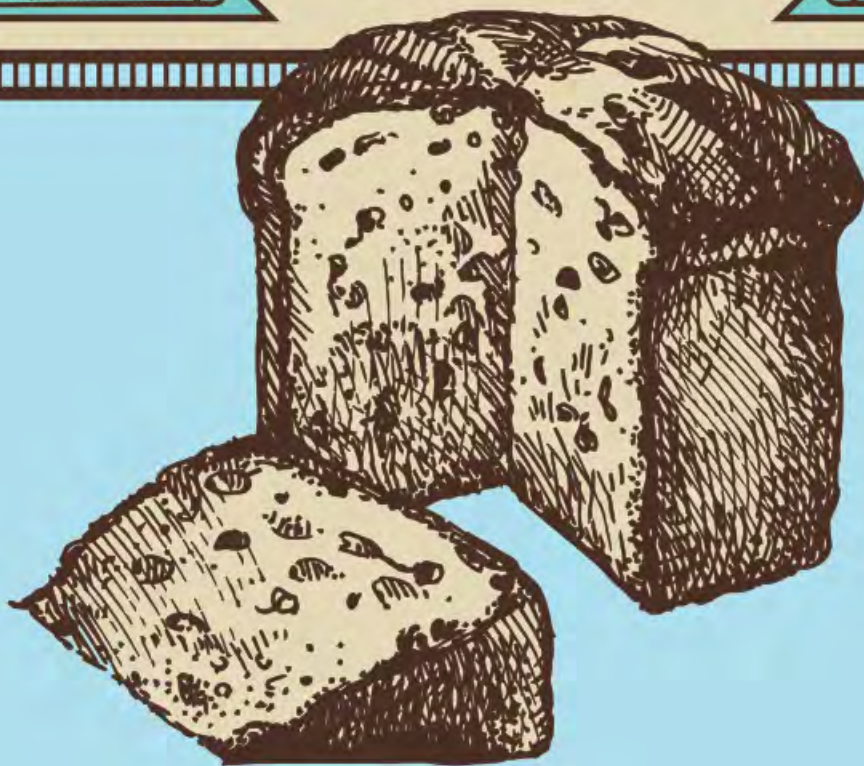


DITTA  
**AUGUSTA**

PANETTONI MILANO 1945



**PANETTONE**  
QUELLO STORICO



**DISH  
RESERVE**



DITTA  
**AUGUSTA**

PANETTONI MILANO 1945

# ASTUCCI • PASTRY BOX • BOÎTES EN CARTON



HK\$ 220

DAUGPANEAP1  
PANETTONE 1000g  
CLASSICO  
CLASSIC



HK\$ 211

DAUGPANDAP750  
PANDORO 750g  
CLASSICO  
CLASSIC



HK\$ 234

DAUGPANESGAP600  
PANETTONE 600g  
SENZA GLUTINE  
GLUTEN FREE



HK\$ 153

DAUGPANEAP500  
PANETTONE 500g  
CLASSICO  
CLASSIC



HK\$ 158

DAUGPANECAP500  
PANETTONE 500g  
GOCCE DI CIOCCOLATO  
CHOCOLATE CHIPS



HK\$ 71

DAUGPANE100  
MINI PANETTONE 100g  
CLASSICO - CLASSIC



HK\$ 73

DAUGPANECA100  
MINI PANETTONE 100  
GOCCE CIOCCOLATO  
CHOCOLATE CHIPS



HK\$ 71

DAUGPANELA100  
MINI PANETTONE 100  
CREMA LIMONCELLO  
LIMONCELLO CREAM



HK\$ 71

DAUGPANEPIA100  
MINI PANETTONE 100  
CREMA PISTACCHIO  
PISTACHIO CREAM



HK\$ 71

DAUGPANESCA100  
MINI PANETTONE 100  
CAREMELLO SALATO  
SALTED CARAMEL

LATTE IN METALLO • METAL TINS • BOÎTES EN MÉTAL



HK\$ 284

DAUGPANEL1 - PANETTONE 1000g  
CLASSICO - CLASSIC



HK\$ 249

DAUGPANEL205750 - PANETTONE 750g  
CLASSICO - CLASSIC



HK\$ 95

DAUGPANEL100 - PANETTONE 100g  
CLASSICO - CLASSIC



HK\$ 300

DAUGPANELG1750 - PANETTONE 750g  
CREMA GIANDUIA • CIOCCOLATO E NOCCIOLE  
GIANDUIA CREAM • CHOCOLATE & HAZELNUTS

INCARTATI A MANO • HAND-WRAPPED • ENVELOPPÉ À LA MAIN



HK\$ 288

DAUGPANEM750  
PANETTONE 750g  
MARRON GLACEE



HK\$ 280

DAUGPANESC750  
PANETTONE 750g  
CARMELLO SALATO  
SALTED CARAMEL 750g



HK\$ 280

DAUGPANEFMB750  
PANETTONE 750g  
MASCARPONE e  
FRUTTI DI BOSCO  
MASCARPONE &  
WILD BERRIES



HK\$ 280

DAUGPANEP750  
PANETTONE 750g  
PERE E CIOCCOLATO  
PEARS & CHOCOLATE



HK\$ 270

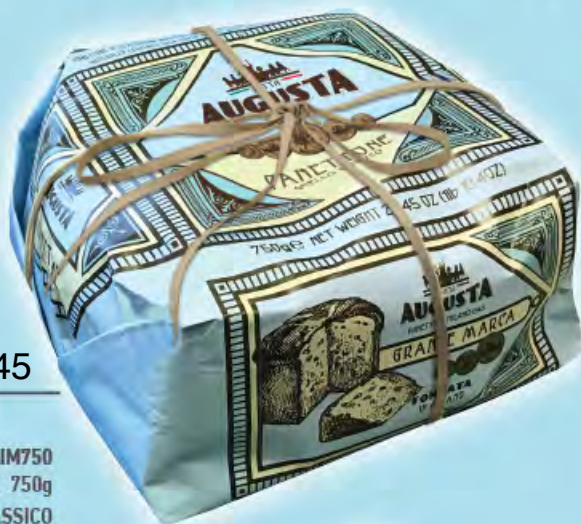
DAUGPANET750  
PANETTONE 750g  
TIRAMISÙ



HK\$ 274

DAUGPANEECC750  
PANETTONE 750g  
CAFFÈ E GOCCE DI  
CIOCCOLATO AL CARMELLO  
COFFEE AND CHOCOLATE  
CHIPS CARAMEL

INCARTATI A MANO • HAND-WRAPPED • ENVELOPPÉ À LA MAIN



HK\$ 245

DAUGPANEAIM750  
PANETTONE 750g  
CLASSICO  
CLASSIC



HK\$ 270

DAUGPANEL750  
PANETTONE 750g  
CREMA LIMONCELLO  
LIMONCELLO CREAM 750g



HK\$ 280

DAUGPANEP1750  
PANETTONE 750g  
CREMA PISTACCHIO  
PISTACHIO CREAM



HK\$ 270

DAUGPANEC750  
PANETTONE 750g  
CIOCCOLATO  
CHOCOLATE



HK\$ 307

DAUGPANEDC750  
PANETTONE 800g  
DUBAY STYLE CHOCOLATE  
CON CREMA PISTACCHIO  
E PASTA KATAIFI  
WITH PISTACHIO CREAM  
& KATAIFI PASTE

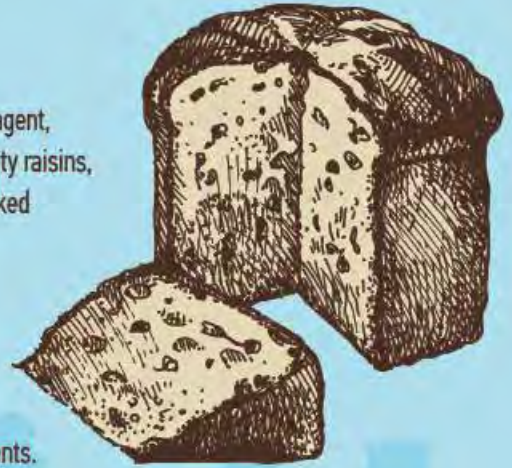


HK\$ 295

DAUGPANEMARN750  
PANETTONE 750g  
MATCHA, RIBES NERO,  
CIOCCOLATO BIANCO  
MATCHA, BLACKCURRANT,  
WHITE CHOCOLATE

## QUALITY & TRADITION SINCE 1945

Augusta Panettoni was started by a master pastry chef, using the traditional. The master bakers at Augusta are the custodians of the secret of the special leavening agent, which they mix with the best butter in Europe, exquisite candied fruits and the best quality raisins, together with other first choice ingredients. The dough is left to rise naturally, then cooked slowly and carefully and allowed to cool for a full twelve hours, giving the cake its unique taste and flavour. In the 80's, the tradition and experience established in the first 35 years of activity was passed on to the next generation of pastry chefs, maintaining the tradition of quality in Augusta's products. The following years saw the modernization of the panettoni and colombe baking line. And today, just as at the beginning, Augusta Panettoni stands for passion and care for its products and for its clients. Augusta products are synonymous of quality, tradition and passion.



## QUALITÉ ET TRADITION DEPUIS 1945

Augusta Panettoni a été lancé par un maître pâtissier, en utilisant la recette traditionnelle "Panettone Milano". Les maîtres boulangers d'Augusta sont les gardiens du secret de l'agent levant spécial, qu'ils mélangent avec le meilleur beurre d'Europe, des fruits confits exquis et des raisins secs de la meilleure qualité, ainsi que d'autres ingrédients de premier choix. La pâte est laissée lever naturellement, puis cuite lentement et soigneusement et laissée refroidir pendant douze heures complètes, donnant au gâteau son goût et sa saveur uniques. Les années 80: la tradition et l'expérience établies au cours des 35 premières années d'activité ont été transmises à la prochaine génération de pâtissiers, maintenant la tradition de qualité dans les produits D'Augusta. Les années suivantes ont vu la modernisation de la ligne de cuisson panettoni et colombe. Aujourd'hui: comme au début, Augusta Panettoni est synonyme de passion et de soin pour ses produits et pour ses clients. Les produits Augusta sont synonymes de qualité, de tradition et de passion.



## THE BRAND

Arco della Pace, a triumphal arch, is one of the symbols of Milan. The "Sestigia con Minerva" on the top of it, is what identifies this arch as the "Arco della pace di Milano". The "Sestigia" stylized is the key element in AUGUSTA Panettoni logo, linking this brand to its Milano origin.

## LA MARQUE

Arco della Pace, un arc de triomphe, est l'un des symboles de Milan. Le "Sestiga con Minerva" au sommet de celui-ci est ce qui identifie cet arc comme l' "Arco della pace di Milano". Le "sestiga" stylisé est l'élément clé dans AUGUSTA Panettoni logo, reliant cette marque à son origine Milano.

