



COLLEZIONE 2026

Catalogo di Natale

Panettoni e pandoro

Vico Equense



COLLEZIONE 2026

Il Natale di Zerilli

Il Natale comincia dal profumo di un panettone appena tagliato e dal piacere di offrirne una fetta. A Vico Equense, nel nostro laboratorio, prepariamo i lievitati delle feste.

La collezione riunisce cinque panettoni e un pandoro artigianali, da condividere a tavola e da regalare. Un pensiero per chi vi è vicino, un regalo per le persone con cui lavorate.

Un augurio da aprire.



Costanzo Vanacore

La firma dei nostri panettoni

Costanzo Vanacore è il pastry chef di Zerilli. Nel laboratorio di Vico Equense prepara da anni i nostri panettoni di Natale, a partire dal lievito madre che cura ogni giorno.

Una prima lievitazione durante la notte, il secondo impasto al mattino. Circa 24 ore di lavorazione per ottenere panettoni soffici, piacevolmente umidi e ricchi di profumi.

**Centinaia di panettoni scelti lo scorso Natale.
Quest'anno molti di più.**



Tutti i gusti del Natale

Cinque panettoni e un pandoro. Formato da 1 kg.



Classico



Cioccolato fondente



Mela e cannella



Albicocca Pellecchiella



Limone e fragola



Pandoro

Gusti assortiti nello stesso ordine. Formati e prezzi nelle pagine del listino.

PANETTONE ARTIGIANALE

Classico

ARANCIA CANDITA E UVETTA

Una pasta soffice a lievito madre, sotto una cupola dal morso croccante. Il panettone della tradizione, da regalare e ritrovare sulla tavola di Natale.

Da gustare con

Un calice di Moscato d'Asti.

750 g € 23,00 1 kg € 30,00

IVA e confezione standard incluse.



PANETTONE ARTIGIANALE

Cioccolato fondente

IL PIACERE DEL CACAO

Il fondente arricchisce una pasta soffice e piacevolmente umida. Un gusto pieno, in equilibrio tra la dolcezza dell'impasto e il carattere del cioccolato.

Da gustare con

Un calice di Barolo Chinato.

750 g € 27,00 1 kg € 35,00

IVA e confezione standard incluse.



PANETTONE ARTIGIANALE

Mela e cannella

DOLCEZZA E SPEZIE

Il profumo di una torta di mele appena sfornata, nella morbidezza di un panettone. I cubetti di frutta semicandita e la cannella richiamano i dolci di casa.

750 g € 27,00 1 kg € 35,00

IVA e confezione standard incluse.



PANETTONE ARTIGIANALE

Albicocca Pellecchiella

LA TRADIZIONE VESUVIANA

Dolcezza spiccata e profumo intenso, in una pasta morbida che esalta il frutto. Un panettone dedicato alla Pellecchiella, varietà storica del Vesuvio, per chi ama il gusto dell'albicocca.

750 g € 27,00 1 kg € 35,00

IVA e confezione standard incluse.



PANETTONE ARTIGIANALE

Limone e fragola

AGRUMATO E FRUTTATO

Una nota vivace tra i dolci di Natale. La fragola addolcisce il carattere del limone, in un impasto soffice da offrire a fine pranzo o condividere durante le feste.

750 g € 27,00 1 kg € 35,00

IVA e confezione standard incluse.



Pandoro

BURRO E VANIGLIA

*La forma a stella della tradizione,
una pasta soffice e profumata. Da
spolverare con zucchero a velo e
condividere a colazione o alla fine
del pranzo di Natale.*

1 kg € 35,00

IVA e confezione standard incluse.



UN SEGNO DI STIMA

Regali aziendali

Per clienti e collaboratori, un regalo che nasce nel nostro laboratorio. Panettoni e pandoro da 1 kg, anche con gusti assortiti nello stesso ordine.

Il vostro logo, il vostro augurio

Scegliete un biglietto da inserire nella busta o un cartoncino da legare alla corda, personalizzati con il vostro marchio e messaggio.

*Consegna diretta a Vico Equense e dintorni.
Altre zone su richiesta.*



IL REGALO SI COMPONE INSIEME

Gift box su misura

Si parte da un panettone o un pandoro e si aggiungono altri prodotti del nostro laboratorio, scegliendo la composizione in base al vostro budget.

Vi proponiamo i contenuti e la confezione, con un preventivo per ogni regalo.

Per grandi ordini, valutiamo insieme una confezione dedicata.



La collezione Natale 2026

Prezzi per pezzo, confezione standard inclusa.

Prodotto	Formato	IVA inclusa	IVA esclusa
Panettone Classico	1 kg	€ 30,00	€ 27,27
Panettoni agli altri gusti	1 kg	€ 35,00	€ 31,82
Pandoro	1 kg	€ 35,00	€ 31,82
Panettone Classico	750 g	€ 23,00	€ 20,91
Panettoni agli altri gusti	750 g	€ 27,00	€ 24,55

Altri gusti: Cioccolato fondente, Mela e cannella,
Albicocca Pellecchiella, Limone e fragola.

Il formato da 750 g è disponibile per ordini di almeno 10 pezzi.

IVA al 10%. Gli sconti quantità si applicano ai prezzi di listino.

Condizioni per le aziende

Sconti per quantità, anche con gusti e formati assortiti.

Quantità	Condizione
Fino a 10 pezzi	Prezzo di listino
Da 11 a 20 pezzi	10% di sconto
Da 21 a 30 pezzi	15% di sconto
Oltre 30 pezzi	Preventivo personalizzato

PRENOTA ENTRO IL 1° NOVEMBRE 2026

Ulteriore 3% di sconto

Per gli ordini confermati entro il 1° novembre 2026.
Lo sconto aggiuntivo si applica al prezzo già scontato per quantità.

Condizioni riservate agli ordini aziendali. Sconti validi anche sui 750 g. Prezzi IVA inclusa.
Preventivi su WhatsApp: [081 879 8211](tel:0818798211). Indicate quantità e data desiderata.

Come ordinare

Regali personalizzati: conferma consigliata entro il 1° novembre.

Dopo questa data, disponibilità e tempi su richiesta.

01 Scegliete il regalo

Indicate quantità, gusti, formato e budget.
Per le gift box componiamo insieme la proposta.

02 Ricevete il preventivo

Concordiamo assortimento,
personalizzazione, data, modalità di ritiro e costi di consegna.

03 Confermate l'ordine

Conferma scritta e acconto del 30%. Saldo prima del ritiro o della consegna.

04 Ricevete il regalo

Ritiro in Piazza Umberto I o consegna diretta a Vico Equense e dintorni. Altre zone su richiesta.

Ordini aziendali entro il 1° novembre 2026: ulteriore 3% di sconto.

Per la fattura, inviate i dati aziendali alla conferma. Consegna: modalità e costi concordati in base a zona e quantità.



Prenotazioni e regali aziendali

Scriveteci su WhatsApp con quantità, data e budget: prepariamo una proposta per i vostri regali.

Consegna a Vico Equense e dintorni, altre zone su richiesta.

Confermate entro il 1° novembre 2026.

Per gli ordini aziendali, ulteriore 3% di sconto.

[WhatsApp 081 879 8211](https://www.whatsapp.com/business/profile/zerilli)

grancaffezerilli@gmail.com

Piazza Umberto I, Vico Equense

@zerilli.vicoequense