CERUTTI
"la pasticceria"

TICINO

Locarno

Ascona

Isole di Brissago

PIEMONTE

Cannobio

LAGO MAGGIORE

Castelli di Cannero

Luino

PANETTONE
Classico

Intra

Laveno

Isola Madre

Isola dei Pescatori

Isola Bella

Stresa

Santa Caterina

Leggiuno

LOMBARDIA

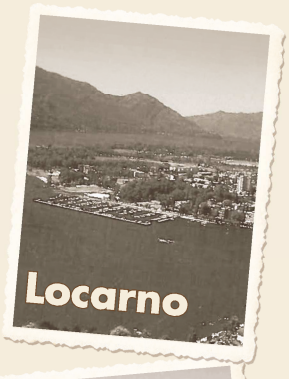
Rocca D'Angera

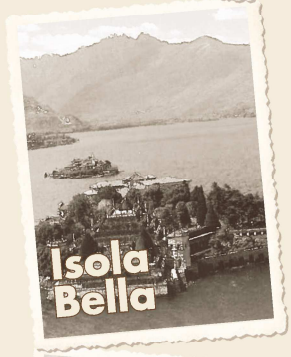
Saronno

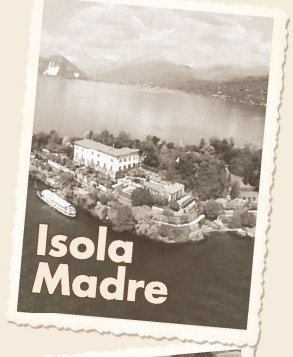
100% NATURALE NATÜRLICH NATURAL NATUREL

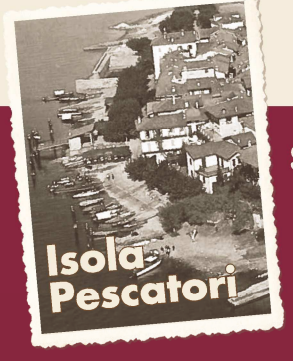
Una storia da oltre 90 anni | A 90 years story

Une histoire de plus de 90 ans | Eine Geschichte über 90 Jahre









PANET
Clas

GIFT BOX
GESCHENK- VERPACKUN
BOÎTE-CADEAU

BOX REGALO

750 g

Nel 1926 nonna Angioletta e nonno Alessandro Cerutti possiedono e gestiscono una trattoria sul Lago Maggiore, Leggiuno.
Nel settembre 1933, Alessandro Cerutti ottiene la licenza per esercitare il commercio di caffè ed altri prodotti alimentari.
Il figlio Angelo Enrico, il più giovane dei quattro figli, inizia la sua carriera alberghiera, come cuoco, nel 1937 presso il "Grand Hotel des Îles Borromées" a Stresa, che prosegue poi in altri hotels a 5 stelle in Svizzera.
Nel 1950 Angelo Enrico Cerutti, acquista il "Ristorante Bar Principe", in Corso Italia a Saronno e lo conduce con successo fino al 1960.
Grazie all'esperienza acquisita, dal 1960 al 1990 diventa promotore del caffè italiano sul mercato svizzero ed estero.
Il figlio di Enrico, Massimo, crea nel 1985 la propria azienda MASSIMO CERUTTI SA, la quale opera nel settore del caffè e delle specialità dolciarie di alta qualità. La qualità del Panettone "Gran Milano", senza coloranti, senza conservanti e senza mono- e digliceridi, è garantita e selezionata da Massimo Cerutti.

In 1926 grandmother Angioletta and grandfather Alessandro Cerutti own and manage a "Trattoria" on the "Lago Maggiore", Leggiuno.
In September 1933, Alessandro Cerutti gets the license to practice commerce in coffee branch and other food products.
The son Angelo Enrico, the youngest of their four children, begins his career, as cook, in 1937 at the "Grand Hotel des Îles Borromées" in Stresa and then he continues his training in other 5- stars hotels in Switzerland.
In 1950 Angelo Enrico Cerutti buys and manages with great success the "Restaurant Bar Principe", Corso Italia in Saronno/Milan, until 1960.
Thanks to the acquired experience, from 1960 to 1990 he becomes promoter of the Italian coffee tradition on the Swiss and foreign markets.
Enrico's son, Massimo, grounds his own Company MASSIMO CERUTTI SA in 1985, dealing with coffee and premium pastries.
The quality of the Panettone "Gran Milano", without dyes, without preservatives and no mono- and diglycerides, is guaranteed and selected by Massimo Cerutti.

100 g

SOLO ZUCCHERO DI CANNA CON LIEVITO NATURALE UOVA DA ALLEVAMENTO A TERRA
SENZA COLORANTI SENZA CONSERVANTI SENZA MONO- E DIGLICERIDI

ONLY WHOLE CANE SUGAR WITH NATURAL YEAST BARN EGGS
NO DYES NO PRESERVATIVES NO MONO- AND DIGLYCERIDES

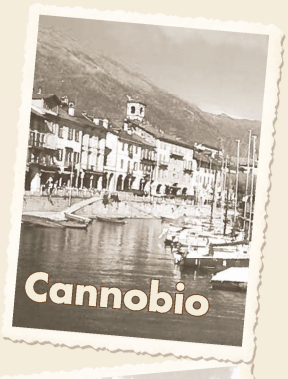
TTONE
sico

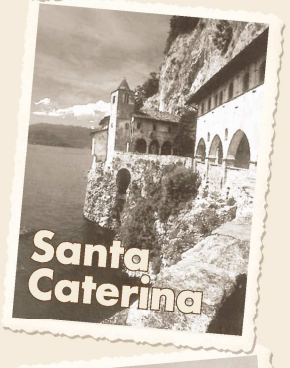
G

En 1926, la grand-mère Angioletta et le grand-père Alessandro Cerutti possèdent et dirigent une "Trattoria" sur le "Lago Maggiore", Leggiuno.
En septembre 1933, Alessandro Cerutti obtient la licence de commerce de café et d'autres produits alimentaires.
Son fils Angelo Enrico, le plus jeune des quatre enfants, commence sa carrière hôtelière, comme cuisiner, en 1937 au "Grand Hôtel des Îles Borromées" à Stresa, qui continue ensuite dans d'autres hôtels 5 étoiles en Suisse.
En 1950 Angelo Enrico Cerutti achète à Saronno le " Restaurant Bar Principe " Corso Italia, et il l'exploit avec grand succès jusqu'au 1960.
Grâce à l'expérience acquise, pendant le 1960 à 1990, il devient promoteur du café italien sur le marché suisse et étranger.
Le fils d'Enrico, Massimo, crée en 1985 sa propre société, MASSIMO CERUTTI SA, qui opère dans le secteur du café et de la confiserie de haute qualité.
La qualité du Panettone "Gran Milano", sans colorants, sans agents conservateurs et sans mono- et diglycérides, est garantie et sélectionnée par Massimo Cerutti.

Im Jahr 1926 führen Grossmutter Angioletta und Grossvater Alessandro Cerutti die eigene "Trattoria" auf dem "Lago Maggiore", Leggiuno. Im September 1933 erhält Alessandro Cerutti die Bewilligung und die Lizenz für den Verkauf von Kaffee und Lebensmittel-Produkten.
Angelo Enrico, jüngster Sohn von vier Kindern, beginnt seine Gastwirtschaftskarriere im Jahr 1937 im "Grand Hotel des Îles Borromées" in Stresa als Koch, setzt seine Karriere in weiteren 5-Sterne-Hotels in der Schweiz fort.
m Jahr 1950 erwirbt Angelo Enrico Cerutti das "Restaurant Bar Principe" in Corso Italia Saronno, und er führt es mit grossem Erfolg bis 1960.
Dank seiner Erfahrung vertreibt er den italienischen Kaffee auf dem Schweizer und Internationalen Markt.
Der Sohn von Angelo Enrico, Massimo, eröffnet im Jahr 1985 seine eigene Firma MASSIMO CERUTTI SA, die im Kaffee und bekannte Süssigkeiten-Spezialitäten von hoher Qualität, tätig ist.
Die Qualität des Panettone "Gran Milano", ohne Farbstoffe, ohne Konservierungsmittel und ohne Mono- Diglyceride, ist von Massimo Cerutti garantiert.

750 g





SEULEMENT SUCRE DE CANNE AVEC LEVURE TRADITIONELLE OEUFS D'ÉLEVAGE AU SOL
SANS COLORANTS SANS AGENTS CONSERVATEURS SANS MONO- ET DIGLYCÉRIDES

NUR ROHRZUCKER MIT NATÜRLICHER HEFE EIER AUS BODENHALTUNG
OHNE FARBSTOFFE OHNE KONSERVIERUNGSMITTEL OHNE MONO-UND DIGLYCERIDE

Nr. Art. No. Art. Art.-Nr. Art. No.	Descrizione Articolo Article Description Description Article Artikel-Beschreibung	Peso Netto Net Weight Poids Net Netto-Gewicht	Pz./Crt. Pcs./case Pcs./crt. Stk./Krt.	Codice EAN EAN Code Code EAN EAN Code
P133	**Panettone Classico**	750 g	6	7612483001875
P210	**Panettone Classico** **Box regalo - Gift Box - Geschenk-Verpackung - Boîte-cadeau**	750 g	6	7612483001530
P063	**Panettone Classico**	100 g	32	7612483002049

SENZA COLORANTI SENZA CONSERVANTI SENZA MONO- E DIGLICERIDI
SANS COLORANTS SANS AGENTS CONSERVATEURS SANS MONO- ET DIGLYCÉRIDES
OHNE FARBSTOFFE OHNE KONSERVIERUNGSMITTEL OHNE MONO-UND DIGLYCERIDE

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE NUTRITIONAL FACTS DÉCLARATION NUTRITIONNELLE NÄHRWERTDEKLARATION	100 g
ENERGIA/ENERGY/ÉNERGIE/ENERGIE	1639 kJ 391 kcal
GRASSI/FAT/GRAISSES/FETT di cui acidi grassi saturi/of which saturates/dont acides gras saturés/davon gesättigte Fettsäure	16 g 8,0 g
CARBOIDRATI/CARBOHYDRATE/ GLUCIDES/KOHLENHYDRATE di cui zuccheri/of which sugars/ dont sucres/davon Zucker	54 g 29 g
FIBRE/FIBRE/FIBRES ALIMENTAIRES/ BALLASTSTOFFE	1,7 g
PROTEINE/PROTEIN/PROTÉINES/PROTEINEN	6,8 g
SALE/SALT/SEL/SALZ	0,83 g

CERUTTI
"la pasticceria"

MASSIMO CERUTTI S. A.
CH-6883 Novazzano (TI) Via Casate, 17/19
Tel. +41 91/640 70 00 - Fax +41 91/640 70 01
info@caffe-cerutti.com - www.caffe-cerutti.com

INDUSTRIA ITALIANA DEL CAFFE' S.R.L.
I - 22100 Ponte Chiasso (CO) Via Bellinzona, 266/A
Tel. +39 031/532069 - Cell. +39 345/8316664 - Fax +39 031/532717
info@industriaitalianadelcaffe.it - www.caffe-cerutti.com