

Christmas

2022



I LIEVITATI

La cura e la scelta di ingredienti di qualità, insieme alla lavorazione artigianale, costituiscono le basi della **Pasticceria Ernst Knam**. Questi elementi permettono di creare prodotti (o, appunto, vere e proprie "creazioni") sempre nuovi, sempre al passo con i tempi, senza però trascurare i veri sapori di ogni ingrediente. Non sorprende quindi che il panettone classico e i lievitati in generale siano diventati da subito dei capisaldi della pasticceria nel periodo natalizio.

Lo Chef Knam ne ha studiato a fondo la ricetta, gli ingredienti, la preparazione: oggi è considerato uno dei panettoni più buoni di Milano, con richieste di consegne e spedizioni non solo sul territorio, ma anche in altre parti d'Italia e d'Europa.

Come ogni anno, non può mancare la Special Edition del Knamettone che nel 2022 è farcito con mandarino semicandito, cioccolato fondente Perù Señorita 72% e una succulenta crosta con pistacchi.

Tra i lievitati, una deliziosa novità: panettone con i Marron Glacé con una finissima copertura di cioccolato fondente Perù Pachiza 70%.

La dolcezza dei marron glacé arricchisce la morbidezza dell'impasto di profumi e sapori irresistibili e si sposa alla perfezione con questo cioccolato.

| | |
|-----------------------------|---------|
| Panettone al kg | € 40,00 |
| Panettone marron glacé 1 kg | € 40,00 |
| Knamettone 1 kg | € 65,00 |
| Pandoro 1 kg | € 40,00 |
| Veneziana 1 kg | € 40,00 |
| Christstollen 1 kg | € 40,00 |
| Christstollen da 500 gr | € 20,00 |
| Mini panettone classico | € 8,00 |
| Mini Veneziana | € 8,00 |



Panettone Classico



Knamettone



Panettone Marron Glacé

PANETTONE DECORATO

Panettone classico ricoperto di cioccolato fondente Perù Pachiza 70% e impreziosito con due simboli delle feste natalizie realizzati in cioccolato con dettagli in pasta di zucchero.

Panettone da 500 g con decorazione € 60,00



IL CROQUEMBOUCHE

Dalla tradizione francese, un dolce speciale, adatto alle occasioni più importanti. Frutto di un lungo processo di lavorazione e della cura di ogni dettaglio, questa creazione è perfetta per impreziosire anche la tavola più semplice. Formato da bigné craquelin farciti con crema pasticcera e legati fra di loro con il caramello, è la scelta ideale per lasciare i vostri invitati a bocca aperta.

circa 50 bigné, 20 cm € 100,00

circa 100 bigné, 40 cm € 200,00

circa 150 bigné, 60 cm € 300,00

circa 225 bigné, 80 cm € 450,00

(Possibilità di personalizzazione gusti)



NINA LA CHIOCCIOLINA

La chiocciolina Nina, insieme alla sua inseparabile casa, arriva in via Anfossi 10 in tempo per festeggiare il Natale 2022.

In cioccolato fondente Perù Pachiza 70% con decorazioni in cioccolato bianco, fondente, pasta di zucchero e burro di cacao.

In scatola regalo trasparente
Pezzatura unica € 45,00



IL KRINCH

Burbero, imbronciato e sempre arrabbiato: il Krinch, personaggio di fantasia che ha ispirato lo Chef e Maître Chocolatier Ernst Knam, è la creazione del Natale 2022. Attenzione a non farsi ingannare dalla sua espressione corrucciata: il suo cuore tenero e dolce saprà conquistare i palati di tutti, anche dei più piccini.

In cioccolato fondente Perù Pachiza 70% con decorazioni in burro di cacao e cioccolato bianco.

In scatola regalo trasparente
Pezzatura unica € 38,00

KNAMINO

Il Natale è qualcosa di magico e proprio per questo Babbo Natale, nonostante sia paffutello, quando si cala nel camino riesce a lasciare i doni a tutti i bambini. Un'immagine divertente e super golosa: realizzata totalmente in cioccolato fondente Perù Pachiza 70% e decorata con cioccolato bianco, pasta di zucchero e burro di cacao è in grado di sorprendere grandi e piccini.

In scatola regalo trasparente
Pezzatura unica € 40,00



BUBBLE BABBO

Per la notte più magica dell'anno, la creatività di Frau Knam, unita alla maestria dello Chef e Maître Chocolatier Ernst Knam, ha dato vita ad una versione moderna del personaggio di Natale per eccellenza: il Bubble Babbo.

Paffutello, barba bianca e naso rosso, il papà delle feste natalizie si calerà giù dai camini e porterà nelle case di tutto il mondo tanti dolci doni.

In cioccolato fondente Perù Pachiza 70% e decorazioni in cioccolato bianco, pasta di zucchero e burro di cacao.

In scatola regalo trasparente
Pezzatura unica € 40,00



L'ANGIOLETTO

Delicato ed elegante, l'angelo firmato Ernst Knam è il soggetto perfetto per un regalo pieno di significato.

In cioccolato fondente Perù Pachiza 70%, spruzzato in burro di cacao rosso e oro e impreziosito con glitter oro.

In scatola regalo trasparente
Pezzatura unica € 30,00



CHOCOLATE EXPRESS

È arrivato il momento di salire a bordo delle carrozze del Chocolate Express firmato Ernst Knam. Sfrecciando su binari, il treno giungerà pieno di dolci creazioni al cioccolato, dove creature e personaggi natalizi regaleranno a tutti un Natale magico e goloso.

Il treno è completamente in cioccolato fondente Perù Pachiza 70% e spruzzato con burro di cacao rosso e nero.

Le rotaie sono invece realizzate con cioccolato al latte 39%.

In scatola regalo trasparente
Pezzatura unica € 40,00



KNOLAF

Finalmente è tornato il freddo dell'inverno e lo Chef e Maître Chocolatier Ernst Knam è lieto di ri-accogliere una delle icone del Natale della pasticceria: Knolaf.

Passeggiando lungo il magico mondo delle feste natalizie del Re del Cioccolato e scrutando tra le distese di neve, si potranno scorgere il suo cappello nero e la sua calda sciarpa in lana rossa.

Realizzato con cioccolato fondente Perù Pachiza 70%, è caratterizzato da finissime decorazioni in cioccolato bianco e pasta di zucchero e spruzzato con burro di cacao bianco.

In scatola regalo trasparente
Pezatura unica € 32,00

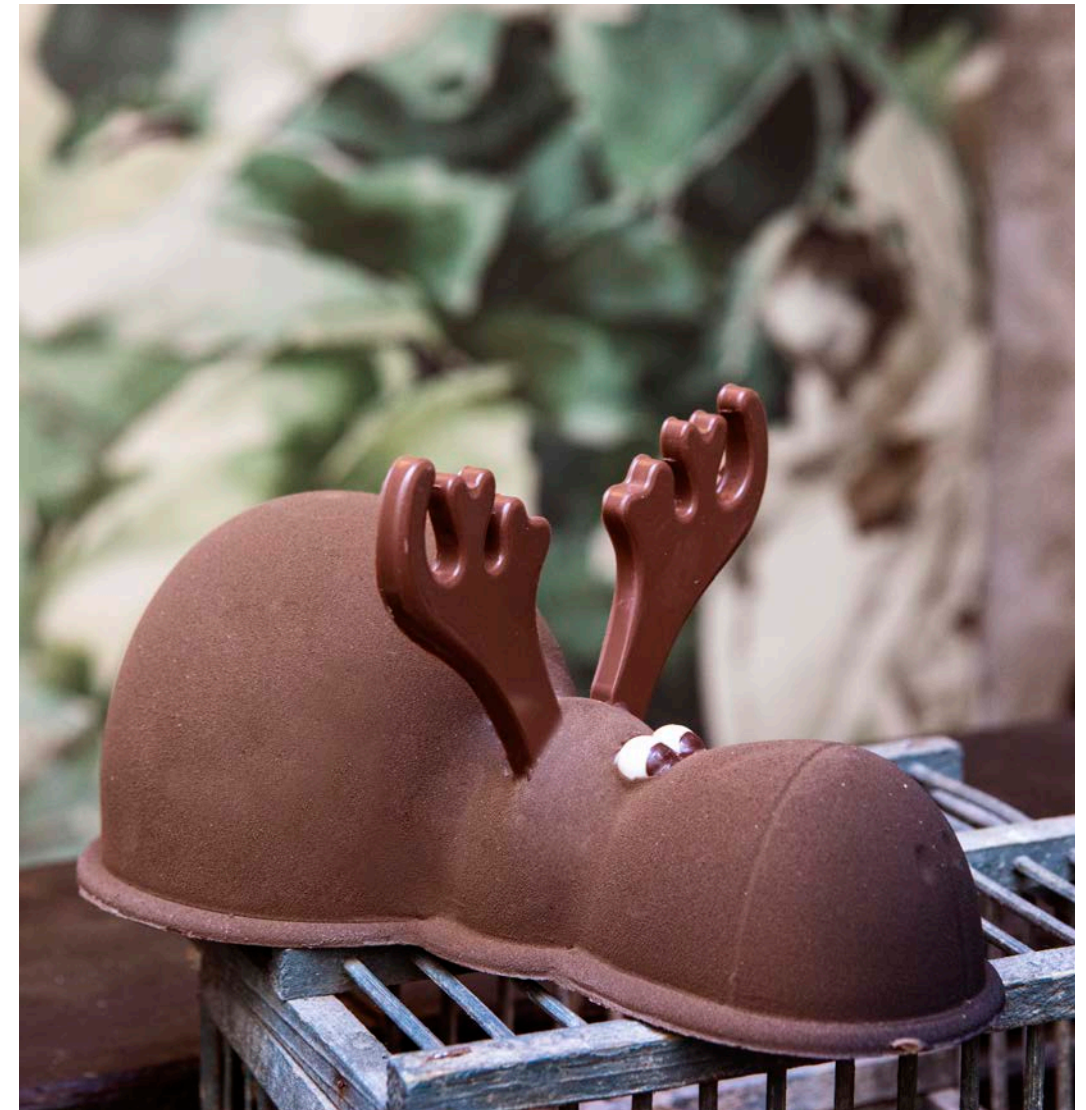


LA RENNA

L'amica fedele di Babbo Natale è arrivata, dopo un lungo viaggio, in Via Anfossi 10... Dagli occhi dolci e dalle orecchie morbide, in cioccolato al latte 39%, è molto apprezzata dai bambini che la immaginano volare nel cielo mentre traina la slitta di Babbo Natale.

In cioccolato fondente Perù Pachiza 70%, con decorazioni in cioccolato bianco e burro di cacao, è un regalo super cioccolatoso.

In scatola regalo trasparente
Pezatura unica € 30,00



CUORE ROVESCIATO

Continua la collaborazione tra lo Chef Knam e la Fondazione TOG: il Cuore Rovesciato. Adagiato su se stesso, mentre attende sornione di essere gustato dai palati più sopraffini. Un cuore dolce e puro come quello degli amici della Fondazione TOG a cui lo Chef Knam ha deciso di donare parte dei proventi ricavati dalla vendita di questa creazione in cioccolato. La realizzazione è interamente in cioccolato fondente Señorita 72 con sfumature rosse.

Pezzatura unica **€ 115,00**



IL BUBBLE TREE

Il Bubble Tree, che per dimensioni sovrasta gli altri Christmas Tree, è realizzato interamente a mano nel laboratorio di cioccolateria della pasticceria Knam, e il design è stato studiato appositamente da Frau Knam nel 2018 e poi realizzato dallo Chef Ernst Knam per il vostro Natale. In cioccolato fondente Perù Pachiza 70%, spruzzato con burro di cacao rosso e impreziosito con glitter oro. Le sfere piccole sono farcite con un ripieno di cremino alla nocciola.

In scatola regalo trasparente
Pezzatura unica **€ 65,00**



L'ALBERO NEVE VERDE

L'albero Neve è una dolce tradizione del periodo natalizio e riempie le festività di gioia e calore. Grazie all'abilità dello Chef e Maître Chocolatier Ernst Knam, questo albero, su cui poggia una sgargiante distesa di glitter accostata a raffinati fiocchi di neve, renderà il Natale 2022 ancora più speciale, donandogli tanta eleganza e golosità.

In cioccolato fondente Perù Pachiza 70% e colorato con burro di cacao verde e glitter oro.

Decorazioni in pasta di zucchero.

In scatola regalo trasparente
Pezatura unica € 45,00



L'ALBERO NEVE BLU

Visto il successo dello scorso anno lo Chef e Maître Chocolatier Ernst Knam anche per questo Natale propone l'albero neve blu.

Lasciatevi incantare dalla distesa di glitter color argento che, posta sul blu intenso della piccola scultura in cioccolato, ricorda le maestose costellazioni che si possono scorgere in cielo durante le fredde notti d'inverno. L'eleganza dei fiocchi di neve contribuisce a completare questa versione non solo golosa ma anche romantica del classico albero di Natale.

In cioccolato fondente Perù Pachiza 70% e ricoperto con burro di cacao blu e glitter argento.

Decorazioni in pasta di zucchero.

In scatola regalo trasparente
Pezatura unica € 35,00



L'ALBERO NUVOLA

L'Albero Nuvola è diventato un classico del Natale Knam. In cioccolato fondente Perù Pachiza 70%, spruzzato con burro di cacao verde e oro impreziosito con glitter oro, dall'aspetto soffice e dal gusto delizioso è un'esplosione di cioccolato al palato di chiunque lo assaggi.

In scatola regalo trasparente
Pezatura unica € 48,00



L'ALBERO CRISPBELLS

Un soggetto apparentemente semplice, ma dal grande effetto. L'Albero Crisbells è la creazione perfetta per i veri amanti del cioccolato. Interamente in cioccolato fondente Perù Pachiza 70% e crispearls. È disponibile anche in cioccolato al latte e bianco.

In scatola regalo trasparente
Piccolo € 35,00
Grande € 55,00



L'ALBERO MODERNO

Bello alla vista quanto buono nel gusto: l'Albero Moderno è un soggetto elegante e creativo per abbellire la tua tavola e sorprendere i tuoi ospiti! In cioccolato al latte Perù Pachiza 39% e cioccolato fondente Perù Pachiza 70% con sfere in cioccolato bianco e cioccolato fondente e decorazioni in burro di cacao e spray oro. Su richiesta disponibile anche in cioccolato bianco.

In scatola regalo trasparente
Pezzatura unica € 40,00



IL PINO POLLOCK

Il Pino Pollock è una vera e propria opera d'arte. Un'esplosione di colori che trasforma il tipico simbolo del Natale in un quadro grazie alla tecnica ispirata al grande artista Jackson Pollock. In cioccolato fondente Perù Pachiza 70%, al latte 39% e bianco; decorazioni in burro di cacao e isomalto.

In scatola regalo trasparente
Pezzatura unica € 35,00



PRALINE K E BISCOTTI

Le scatole di latta, ideali per un regalo natalizio targato Knam, racchiudono al loro interno due confezioni di prodotti realizzati interamente a mano: i cioccolatini K, inconfondibili e unici nel loro genere, concepiti dallo Chef Ernst Knam per i 25 anni della pasticceria e i biscotti sablée al cioccolato e sale di Maldon, appena sfornati nel laboratorio di via Anfossi 10.

Cioccolatino K fondente - gusto lampone e fava Tonka
Cioccolatino K bianco - gusto yuzu e pepe di Timut
Cioccolatino K latte - gusto passion fruit e limone nero dell'Oman
Cioccolatino K viola - gusto cassis
Cioccolatino K rosa - gusto fragola e rabarbaro

Confezione con cioccolatini K € 45,00
Confezione con biscotti € 28,00



TAVOLETTE FRAU KNAM SEÑORITA

Un cioccolato raro e prezioso: Frau Knam Señorita 72. Lo Chef Knam è stato il primo esportatore in Italia di questa tipologia di cioccolato, di cui ha curato tutte le fasi, dal vero e proprio studio e selezione della varietà del frutto del cacao, all'esportazione dal Perù e alla lavorazione finale in laboratorio.

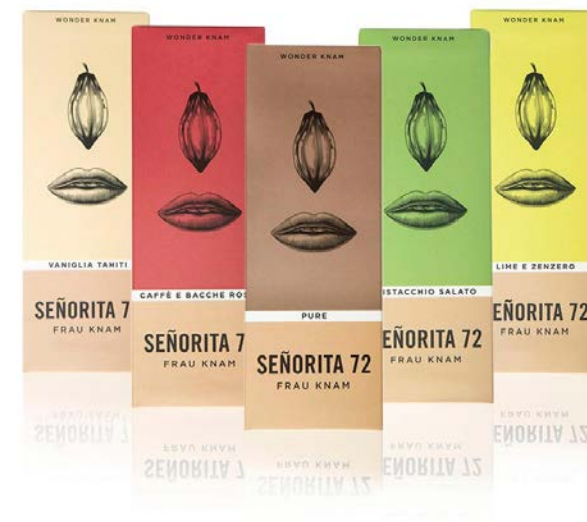
Un viaggio di esplorazione e scoperta delle piantagioni più particolari e fuori dalle rotte usuali, proprio nel momento in cui il frutto del cacao, la cabossa, viene raccolto. E la ricerca dello Chef lo ha condotto nella valle di La Convención, nella regione di Cusco, dove si trovano 17.832 ettari di terra di cacao, che hanno sviluppato delle pregiate varietà autoctone definite "chuncho", tra cui queste cinque tipologie: pamuco, chuncho de montaña, punta lanza, achoccha e "señorita". Le fave di cacao di Chuncho a La Convención sono concentrate nel distretto di Quellouno, dove piccoli produttori sono andati specializzandosi in "chuncho señorita".

Il nome Frau Knam Señorita è un omaggio alla moglie che lo ha affiancato in tutte le tappe di un viaggio attraverso il mondo e che insieme a lui ha elaborato l'esclusivo design e packaging della tavoletta limited edition, che riproporrà tutta l'essenza e le fragranze di questo cacao speciale.

Tavolette Frau Knam Señorita disponibili in cinque diversi gusti:

- Pure
- Pistacchio salato
- Lime e zenzero
- Caffè e bacche rosse
- Vaniglia Tahiti

Al pezzo € 12,00



LE PALLINE DI NATALE

Latte, fondente e bianco, le palline, decorate con cioccolato bianco e burro di cacao colorato, sono tutte da assaporare, ideali per un dolce e goloso Natale.

In scatola regalo trasparente da 3 pezzi € 28,00



I KUBI

Cubo in cioccolato disponibile nei gusti più vari e particolari:

Kubo fondente Peru Pachiza 70%

Kubo latte Peru Pachiza 39%

Kubo bianco bio vaniglia Tahiti

Kubo Tris

Kubo fondente e nocciole

Kubo fondente e pistacchi

Kubo latte e Fava Tonka

Kubo bianco e pistacchi sabbiati

Kubo da 500 gr

con coltello da cioccolato € 38,00

Kubo da 1 kg

con coltello da cioccolato € 60,00

In elegante confezione regalo in cartone e acetato trasparente.



I KNAMOTTI

Knamotto disponibile in più varianti:

Knamotto fondente con ripieno di gianduja

Knamotto latte con ripieno di gianduja

Knamotto bianco con ripieno di gianduja

Knamotto fondente e pepe nero di Sarawak con ripieno di gianduja

Knamotto latte e pepe nero di Sarawak con ripieno di gianduja

Knamotto bianco e pepe nero di Sarawak con ripieno di gianduja

Knamotto bianco con ripieno di pasta di pistacchio

In scatola regalo € 14,00



LE SCHOCK PRALINE

Le praline nella loro forma classica ma con un gusto particolare, nell'elegante scatola regalo in argento. La versione 2022 è al cioccolato fondente e peperoncino di Aleppo.

In scatola regalo 150 gr € 20,00



LE STELLE DI CANNELLA

Biscotti a base di mandorle e nocciole, profumati alla cannella e ricoperti con una glassa bianca.

Disponibili in sacchetti da 150 gr € 8,00



I LOLLIPOP

Cioccolato fondente, latte e bianco.

Al pezzo € 2,50



LECCA LECCA STELLA & ALBERO LECCA LECCA CON DECORO NATALIZIO

Lecca lecca di varie forme e decorazioni: dai classici in cioccolato fondente, latte e bianco ai più elaborati in cioccolato fondente con crispy lampone, cioccolato al latte con crispy passion fruit e cioccolato bianco con crispy yogurt.

Lecca lecca stella & albero € 5,00

Lecca lecca con decoro natalizio € 2,50



GLI OMINI

In cioccolato fondente, al latte e bianco, decorati con cioccolato bianco colorato.

Al pezzo € 3,50



LE TAVOLETTE

Fondente Peru Pachiza 70%
Fondente Peru Pachiza 70% e nocciole
Fondente Peru Pachiza 70% e rosmarino
Fondente Peru Pachiza 70% e peperoncino
Fondente Peru Pachiza 70% e crispy lampone
Latte Peru Pachiza 39%
Latte Peru Pachiza 39 e cannella
Latte Peru Pachiza 39 e brasilienne ai pistacchi
Latte Peru Pachiza 39 e brasilienne alle nocciole
Bianco bio vaniglia Tahiti
Bianco bio vaniglia Tahiti e crispy passion fruit
Bianco bio vaniglia Tahiti e crispy yogurt
Bianco bio vaniglia Tahiti e crispy fragola
Bianco bio vaniglia Tahiti capperi e limone
Bianco bio vaniglia Tahiti e crispy lampone
Bianco bio vaniglia Tahiti e pistacchi sabbiati
Tavoletta speziata al cioccolato fondente Peru Pachiza 70% e spezie cinesi
(in confezione natalizia rossa)

Al pezzo € 8,00

I TARTUFI

In cioccolato fondente e gianduja, ricoperti di cacao in polvere o zucchero a velo.

In scatola regalo trasparente € 25,00



CIOCCOLATA CALDA, DRAGÈES E BISCOTTI

La scatola tubo, nella sua confezione affusolata ed elegante, viene presentata con al suo interno tre varianti di prodotti al cioccolato: il preparato speciale Knam per la cioccolata calda in tazza, i biscotti più amati dai clienti della pasticceria, i sablè cioccolato e sale di Maldon, in un formato "big", oppure i dragées al latte, fondente e bianco.

Il regalo perfetto per affrontare l'inverno con un pizzico di dolcezza in più.

| | |
|-----------------------------------------------------|----------------|
| <i>Confezione cioccolata calda</i> | € 12,00 |
| <i>Confezione dragées</i> | € 18,00 |
| <i>Confezione sablè cioccolato e sale di Maldon</i> | € 15,00 |



LINGOTTI CHRISTMAS EDITION 2022

Semplici ma eleganti: i lingotti Christmas Edition sono realizzati interamente in cioccolato fondente Perù Pachiza 70% e impreziositi con foglie d'oro. All'interno troviamo un trito di scorze di mandarino semi candito che richiama sia nel colore che nel gusto la raffinatezza dell'oro dei tradizionali lingotti.

Al pezzo € 14,00



LE PRALINE

LINEA CLASSICI

Cioccolato bianco
Cioccolato al latte
Cioccolato fondente
Caramello e sale di Maldon
Peperoncino di Aleppo
Nocciola piemontese di Alba
Mandorla di Avola
Caffè con profumo di fiore di cannella
Pistacchio di Bronte
Cioccolato e arancia di Sicilia

LINEA OLTRE

Mango, frutto della passione e pepe rosa
Olio extra vergine di oliva e olive Taggiasche
Zafferano e riso soffiato
Aglio nero fermentato
Fava Tonka
Yuzu
Aloe vera e lime
Amarena
Vaniglia Tahiti
More, marzapane e vodka
Moscow Mule

LINEA KROMATICI

Cassis
Cioccolato al latte e caffè
Cocco e frutto della passione
Fragola
Lampone
Liquirizia e lime
Limone di Amalfi
Mandarino
Menta piperita
Tè verde Matcha

LINEA ITALIAN TRAVEL

Peperoncino di Sicilia
Pinoli e miele
Limone di Sorrento
Caramello e grue di cacao
Speck e pepe nero di Sarawak
Capperi e limone
Croccante al rosmarino
Pomodoro e basilico
Croccante e semi di zucca
Aceto balsamico, grue di cacao

| | |
|---------------------------------|---------|
| <i>Al pezzo</i> | € 1,50 |
| <i>Scatola praline 3 pezzi</i> | € 6,50 |
| <i>Scatola praline 5 pezzi</i> | € 11,00 |
| <i>Scatola praline 10 pezzi</i> | € 19,00 |
| <i>Scatola lusso 10 pezzi</i> | € 22,00 |
| <i>Scatola praline 20 pezzi</i> | € 35,00 |
| <i>Scatola lusso 20 pezzi</i> | € 37,00 |
| <i>Scatola praline 30 pezzi</i> | € 50,00 |
| <i>Scatola lusso 30 pezzi</i> | € 55,00 |
| <i>Scatola praline 40 pezzi</i> | € 65,00 |
| <i>Scatola lusso 40 pezzi</i> | € 70,00 |



MARRON GLACÉ

Una confezione elegante per i dolci più ricercati e amati: i Marron glacé. Morbidi e deliziosi, sono un ottimo regalo per amici e parenti.

Scatola regalo da 12 marron glacé € 42,00



MACARON TREE

Il Macaron Tree: una delle creazioni più amate della Pasticceria Ernst Knam ideale per essere condivisa tra amici e parenti. Creato in cioccolato fondente Perù Pachiza 70% e arricchito con macaron alla vaniglia e al lampone e decorato con foglia d'oro 24 k.

Piccolo 20 macaron € 75,00
Grande 40 macaron € 150,00



TRONCHETTO NATALIZIO

Tradizionale nella forma e irresistibile nel gusto, il tronchetto natalizio è perfetto per le feste.

Base nocciola, ganache nocciola e rosmarino, marquise al cacao con bagna agrume, mousse cioccolato fondente perù Pachiza 70%, gelée di mandarino con scorza, ricoperto con una glassa lucida rosso Natale.

Al kg € 45,00



LA CANDELA

Creata appositamente da Frau Knam per decorare i vostri tavoli natalizi e inebriare i vostri ospiti con una dolcissima fragranza di cioccolato e cacao. In un bellissimo bicchiere in vetro e confezionato in scatola regalo.

€ 38,00



CESTI NATALE KNAM

I prodotti protagonisti del Catalogo natalizio 2022 possono essere acquistati e regalati singolarmente, oppure combinati in tantissimi modi diversi per creare cesti natalizi personalizzati, capaci di soddisfare i gusti di tutti. Di seguito alcuni suggerimenti della Pasticceria Ernst Knam, ma la freschezza dei prodotti e il servizio customer tailored permettono di approntare soluzioni sempre nuove e adatte a tutte le esigenze.

CIOCCOLATO 1

- 1 lievitato marron glacée 750 gr
- 1 confezione cookies al cioccolato
- 1 confezione sablè al cioccolato
- 1 confezione zenzero candito al cioccolato fondente
- 1 confezione cioccolatini Italian Travel da 10 pezzi
- 1 torrone ricoperto di cioccolato fondente
- 1 crema nocciolata
- 1 salame al cioccolato
- 3 tavolette Knam fondente, latte e bianco

€ 150,00

CIOCCOLATO 2

- 1 Knamoto
- 1 confezione sablè cioccolato e sale
- 1 confezione zenzero candito al cioccolato fondente
- 1 confezione cioccolatini Italia Travel da 10 pezzi
- 1 torrone ricoperto di cioccolato fondente
- 1 crema snocciolata
- 4 tavolette Knam fondente, peperoncino, rosmarino e crue di cacao

€ 120,00

CIOCCOLATO ESTREMO

- 1 Knamoto cioccolato fondente e pepe di Sarawak estremo nero
- 1 tavoletta di cioccolato fondente cure di cacao aglio nero fermentato
- 1 tavoletta di cioccolato fondente e rosmarino
- 1 tavoletta di cioccolato fondente e peperoncino
- 1 confezione di zenzero candito e cioccolato fondente
- 1 cubo di Knam cioccolato fondente 80% da 500 gr

€ 100,00

TRIS

- 3 tavolette Knam fondente, latte e bianco
- 1 sacchetto dragees alle nocciole e tre cioccolati
- 3 lingotti con sablè al cioccolato e sale
- 3 lecca lecca fondente, latte e bianco

€ 80,00

SALATO

- 1 confezione biscotti salati, pistacchi e formaggio
- 1 confezione biscotti salati al peperoncino
- 1 confezione di mandorle tostate al sale di Maldon
- 1 tavolette cioccolato fondente cure di cacao e sale di Maldon
- 1 tavolette cioccolato bianca con capperi e limone
- 1 confezione di cioccolatini salati da 10 pezzi

€ 75,00

AGRUME

- 1 pane di pera
- 1 confettura di limone e vaniglia Tahiti
- 1 sacchetto lingue di gatto e agrumi
- 1 sacchetto di sablè al mandarino
- 1 sacchetto di arancia candita ricoperto di cioccolato fondente
- 1 tavoletta cioccolato bianco al limone

€ 70,00



I FINGER FOOD SALATI

Ecco le migliori specialità finger salate dello Chef Ernst Knam, una selezione, sempre personalizzabile, adatta a soddisfare tutti i palati.

Tropical finger sandwich

- Finger sandwich con salmone leggermente affumicato, cream cheese al lime, mango e rucola

Finger sandwich

- Finger sandwich con crema di tonno, capperi e uova sode
- Finger sandwich con cream cheese al lime e cetrioli
- Finger sandwich con cream cheese al lime con zucchine alla griglia e pesto
- Finger sandwich con mortadella e carciofi sott'olio
- Finger sandwich con prosciutto cotto, stracchino, pomodoro e rucola

Mini tartellete salate:

- Tartelletta pomodoro con mascarpone all'arancia e tartare di pomodoro in gelatina decorato con zeste di limone semi candito
- Tartelletta bianca con mascarpone al pistacchio e semi cupola di tartare di salmone affumicato e pistacchio salato tostato
- Tartelletta con semi cupola di acciughe del mar Cantabrico e pomodoro
- Cannoli con foie gras, mela e pepe nero di Sarawak
- Tartelletta con gorgonzola e semi cupola di pera in purea, decorata con foglia oro

Al pezzo € 2,50

Ordine minimo 30 pezzi, 10 per tipologia



Tartellette salate midi:

- Tartelletta bianca con crema di limone, mortadella e scarola
- Tartelletta bianca con crema di pera senapata e salmone leggermente affumicato
- Tartelletta bianca con crema di pesto e zucchina alla griglia arrotolata

Al pezzo € 5,00



I PANETTONI GASTRONOMICI

Ogni panettone è composto da 6 strati costituiti da 4 sandwiches = 24 sandwiches.

La base è un misto tra pan brioche non dolce e pane bianco con pochissimo lievito di birra a lunga lievitazione.

PANETTONE GASTRONOMICO BLU

Come base di farcitura abbiamo un formaggio cremoso che arricchiamo con: succo di limone, scorza di limone, sale di Maldon e pepe bianco di Sarawak.

Ogni strato viene finito con insalata scarola.

In superficie ci sono 4 spiedini con pomodorini, alkekengi, germogli vari.

Gusto:

- Salmone leggermente affumicato Kenmark e mango
- Pesce spada leggermente affumicato e pepe rosa
- Acciughe del mar Cantabrico
- Carpaccio di polipo e pomodorini semi canditi
- Crema di branzino, capperi e olive Taggiasche
- Gamberi rossi di Sicilia all'arancia

€ 150,00

PANETTONE GASTRONOMICO ROSSO

Come base di farcitura abbiamo un formaggio cremoso che arricchiamo con: senape all'Antica, scorza di limone, sale di Maldon e pepe nero di Sarawak.

Ogni strato viene finito con insalata trevisana

In superficie ci sono 4 spiedini con pomodorini, alkekengi, germogli vari

Gusto:

- Mortadella ai pistacchi
- Prosciutto cotto di Praga
- Prosciutto crudo di Parma
- Crema di foie gras
- Speck Tirolese
- Salame Felino

€ 120,00

PANETTONE GASTRONOMICO VERDE

Come base di farcitura abbiamo un formaggio cremoso che arricchiamo con: succo di limone, scorze di limone, sale di Maldon e pepe bianco di Sarawak.

Ogni strato viene finito con insalata scarola.

In superficie ci sono 4 spiedini con pomodorini, alkekengi e germogli vari.

Gusto:

- Zucchine alla griglia e pesto di basilico
- Pomodorini semi canditi e timo
- Crema ai funghi porcini e rosmarino
- Melanzane al miso rosso e sesamo tostato
- Crema di carciofi e Parmigiano
- Purea di patate con capperi e olive Taggiasche

€ 90,00



IL MECHANDISING KNAM

| | |
|------------|---------|
| T-shirt | € 25,00 |
| Grebiule | € 25,00 |
| Shopper | € 20,00 |
| Cappellino | € 15,00 |

I LIBRI

| | |
|---------------------------------|---------|
| Dolce Dentro | € 19,90 |
| La versione di Knam | € 19,90 |
| La mia storia con il cioccolato | € 19,90 |



*Per prenotazioni dal catalogo
eknam@eknam.com*

*Per info sui corsi e la Knam Experience Cooking Class
corsi@eknam.com*

PASTICCERIA ERNST KNAM
Via A. Anfossi, 10 - 20135 Milano
T. +39 02.55194448