



PASTICCERIA
FRACCARO
1932

Il Sapore Tradizionale del Natale







PASTICCERIA FRACCARO 1932

Il Sapore Tradizionale del Natale

Dal 1932, gusto e passione per il Natale. Ogni giorno lavoriamo per offrirvi il vero **Sapore** del Natale: non solo un dolce, ma un viaggio sensoriale che rievoca la **gioia di stare insieme** e l'**atmosfera magica** delle feste.

Tradizione tramandata di generazione in generazione. Nel **1932** la nostra famiglia ha iniziato a realizzare panettoni e pandori a **Castelfranco Veneto** (un incantevole borgo **Veneto** nel **Nord Est Italiano**), con un metodo **tradizionale** tramandato di generazione in generazione. Ogni panettone richiede **48 ore di paziente lievitazione**, garantendo un impasto dall'aroma dolce e avvolgente!

Il lievito madre: il cuore dei nostri prodotti. Questo ingrediente prezioso, che custodiamo dal 1932, conferisce ai nostri dolci qualità particolari e preserva a lungo le loro caratteristiche organolettiche, come **fragranza** e **sapore**. Inoltre, conferisce loro una **sofficietà naturale**!

Condividi il Natale con Fraccaro. Lasciati conquistare dalla **bontà dei nostri prodotti** e immergiti nella **magia del Natale**.

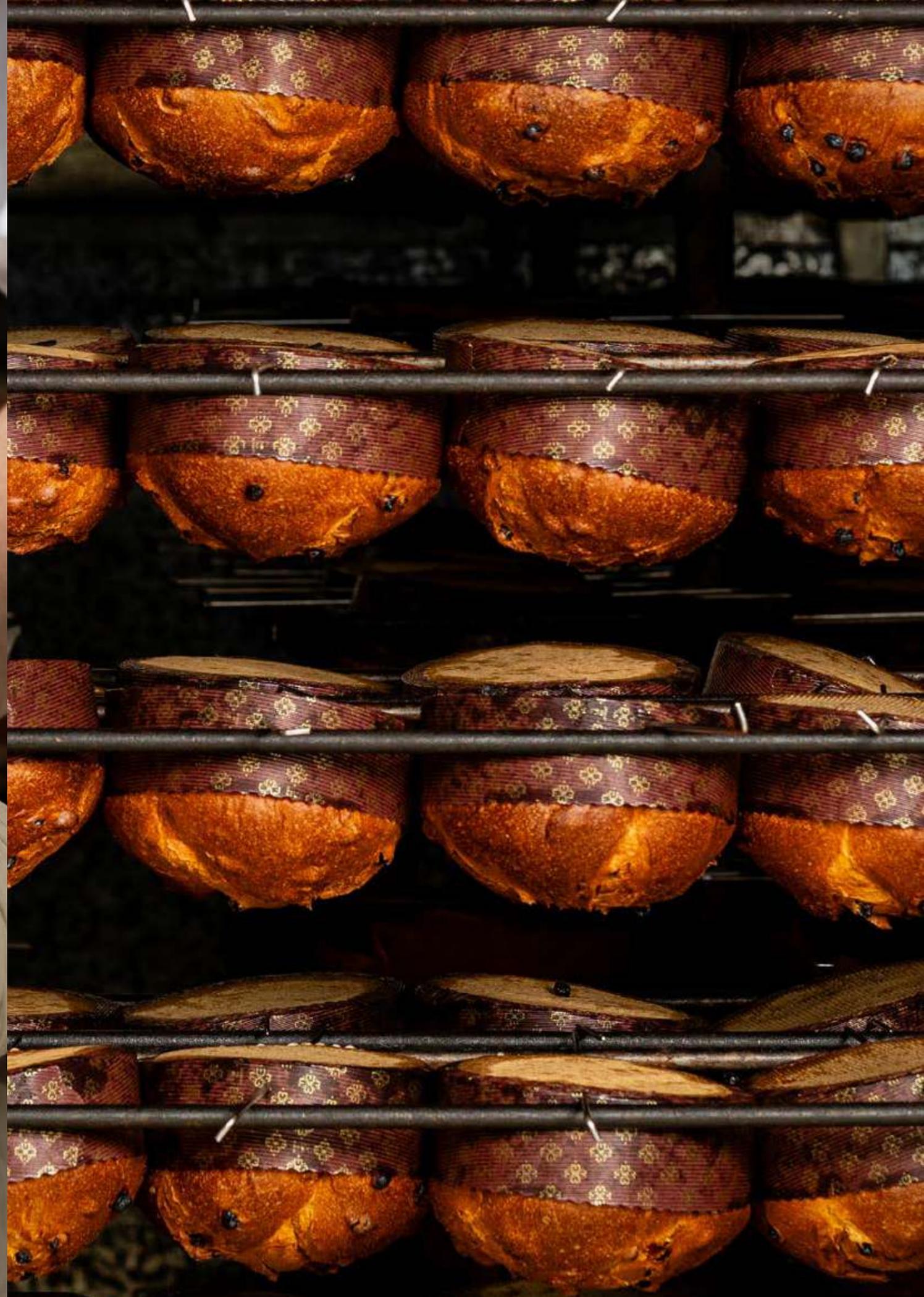
Since 1932, taste and passion for Christmas. Every day we offer you the true **Taste** of Christmas: not just a cake, but a sensory journey that evokes the **joy of being together** and the **magical atmosphere** of the festive season.

Tradition handed down from generation to generation.

In 1932 our family started making panettone and pandoro in **Castelfranco Veneto** (a charming village in the **Veneto** region in the **North East of Italy**), using a **traditional** method handed down from generation to generation. Each panettone requires **48 hours of long leavening**, guaranteeing a dough with a sweet and enveloping aroma!

The mother yeast: the heart of our products. This precious ingredient, which we have been guarding since 1932, gives our cakes special qualities and preserves their organoleptic characteristics, such as **fragrance** and **flavour**, for a long time. In addition, it gives them a **natural softness**!

Share Christmas with Fraccaro. Indulge in the **goodness of our products** and immerse yourself in the **magic of Christmas**.



Il dolce Natale Italiano nel Mondo

Sweet Italian Christmas around the World

Uno dei nostri obiettivi è far conoscere al mondo intero la tradizione e la bontà dei tipici dolci natalizi italiani! Per farlo, ogni mese partiamo dal nostro piccolo borgo italiano di Castelfranco Veneto per un nuovo viaggio, con il desiderio di appassionare nuove persone ai panettoni e pandori italiani.

I nostri dolci sono presenti in 43 paesi e ogni anno lavoriamo per ampliare questa presenza, perché crediamo che la qualità dei prodotti italiani debba essere condivisa con tutto il mondo!

One of our goals: the knowledge of tradition and the goodness of typical Italian Christmas cakes all over the world! Every month we do our best to involve people in our Italian panettone and pandoro.

Our cakes are in 43 countries and every year we want to grow, because we believe that the quality of Italian products should be shared with the whole world!



Panettone Antico

Dall'antica ricetta del Panettone Milanese, il dolce natalizio per antonomasia: 48 ore di lievitazione, miele, la dolce uvetta australiana e il candito di agrumi da scorza fresca.

Panettone Antico

The Christmas cake for excellence made according to the traditional Milanese recipe: 48 hours leavening, honey, sweet Australian raisins and candied citrus peels.

1000 - 2000 - 5000 g



Glassato alle Mandorle Senza Canditi

Panettone classico basso con glassatura di mandorle intere, **senza canditi**, con solo uvetta passita.

Almond-Glazed Without Candied Fruit

The classic low Panettone with an amaretto icing and almonds. **It does not contain candied fruits**, only raisins.

750 g



Panettone Con Gocce di Cioccolato

Il nostro Panettone si unisce alle gocce di cioccolato fondente per creare un legame unico, un'armonia morbida di profumi e sapori da degustare.

Panettone with Chocolate Drops

Our soft panettone with dark chocolate drops: an unique and intense taste!

750 g



Panettone Ciliegia di Marostica IGP e Mirtilli

Un panettone con un ingrediente tipico del nostro territorio: la Ciliegia di Marostica IGP, accompagnata da gustosi mirtilli, per un sapore intenso e un tocco d'estate anche d'inverno.

Panettone Marostica cherry PGI e Cranberries

A panettone featuring a typical local ingredient: the Marostica Cherry PGI, accompanied by tasty cranberries, for an intense flavor and a touch of summer even in winter.

750 g



Pandoro Classico

Morbido impasto ricco di burro e con una minuta alveolatura che restituiscono una gradevole scioglievolezza al palato.

Classic Pandoro

Soft dough rich in butter and with a tiny alveolation that gives a pleasant melt-in-the-mouth.

80 - 750 g



Panettone Albicocca

Un panettone dal gusto solare, arricchito da morbidi canditi di albicocca che donano all'impasto note fruttate e delicate. Ogni morso sprigiona la dolcezza tipica di questo frutto estivo, per un'esperienza che sorprende con semplicità e leggerezza.

Panettone Apricot

A panettone with a sunny flavor, enriched with tender candied apricots that infuse the dough with fruity and delicate notes. Each bite releases the typical sweetness of this summer fruit, creating an experience that delights with simplicity and lightness.

750 g



Panettone Classico

Un impasto soffice con uvetta e scorze d'arancia candite, per un perfetto equilibrio di sapori.

Classic Panettone

A soft dough with raisins and candied orange peels for a perfect flavour.

100 - 750 g



Panettone al Radicchio Rosso di Treviso IGP

Un panettone con un ingrediente tipico del nostro territorio, il radicchio rosso di Treviso IGP, per un gusto autenticamente veneto.

Panettone with Radicchio Rosso di Treviso PGI

Panettone with a typical ingredient of our territory, Radicchio Rosso di Treviso PGI, for an authentic Veneto flavour.

750 g



Panettone Zucca e Farina di Mandorle

Un panettone dal gusto ricercato: un morbido impasto con farina di mandorle e un intenso sapore di zucca da gustare.

Panettone Pumpkin and Almond Flour

A special panettone: soft dough with almond flour and pumpkin pieces.

750 g



Panettone Rum e Cioccolato

Il nostro classico panettone con le gocce di cioccolato fondente, arricchito con dolce e aromatico Rum.

Panettone Rum and Chocolate

Our classic panettone with dark chocolate drops, enriched with sweet and aromatic rum.

750 g



Panettone con Crema al Limone

La crema al limone ha un gusto fresco e mediterraneo, che si unisce meravigliosamente al nostro morbido impasto.

Panettone with Lemon Cream

The lemon cream has a fresh, Mediterranean flavour, which combines wonderfully with our soft dough.

750 g



Panettone Fragoline e Cioccolato Bianco

Un panettone dal cuore primaverile, con fragoline candite nell'impasto e ricoperto da una glassa di cioccolato bianco, arricchita da granella di fragole. Il sapore intenso delle fragole si fonde con la dolcezza del cioccolato bianco, dando vita a un'armonia fresca e sorprendente di profumi e sapori.

Panettone Strawberries and White Chocolate

A panettone with a springtime heart, featuring candied strawberries in the dough and cloaked in a white chocolate glaze, enriched with finely chopped strawberries. The intense strawberry flavor melds seamlessly with the sweetness of white chocolate, creating a fresh and surprising harmony of aromas and tastes.

750 g



Panettone Con Crema al Pistacchio

La morbida pasta del nostro panettone viene farcita con una intensa e gustosa crema al pistacchio. Il tutto è coronato da una glassatura al cioccolato bianco e una ricchissima pioggia di scaglette verdi al pistacchio.

Panettone with Pistachio Cream

The soft dough of our panettone is filled with an intense and flavorful pistachio cream. The entire creation is crowned with a white chocolate glaze and a generous shower of green pistachio shavings.

750 g



Panettone Con Crema al Caramello Salato

Soffice impasto farcito con una golosa crema al caramello salato, il tutto ricoperto da una glassatura al cioccolato al latte e una ricchissima pioggia di granella di mandorle.

Panettone with Salted Caramel Cream

Fluffy dough filled with a mouth-watering salted caramel cream, topped with a milk chocolate glaze and a generous sprinkling of almond grains.

750 g



Panettone Con Crema al Gianduia

Il panettone è farcito con una golosa crema al gianduia, dal gusto deciso e intenso. L'impasto morbido è ricoperto da una glassa e scaglie di cioccolato fondente.

Panettone with Gianduja Cream

The panettone is filled with a delicious gianduja cream: a strong and intense flavour. The soft dough is covered with an icing and dark chocolate chips.

750 g



Panettone alle Bollicine

Il nostro Panettone incontra il vino più rinomato del nostro territorio, utilizzato sia nell'impasto che nella crema della farcitura.

Panettone with Wine filling

Our Panettone with the most renowned wine of our region, used both in the dough and in the cream of the filling.

750 g



Pandolce Vegano con Gocce di Cioccolato

Senza latte e senza uova, con golose gocce di cioccolato e addolcito con zucchero di canna.

Pandolce Vegano with Chocolate Drops

Without milk and without eggs, with delicious chocolate drops and brown sugar.

750 g



Focaccia Dolce Imbriaga

Dolce dall'impasto soffice e profumato, arricchito con Brandy e fiori d'arancio. Un dessert delizioso e innovativo che regala sapori freschi e gradevolmente dolci.

Focaccia Dolce Imbriaga

A soft and fragrant dessert, enriched with Brandy and sweet wine. A delicious and innovative dessert with fresh and sweet flavours.

500 g



Pandoro BIO senza Glutine

Straordinariamente buono e soffice per accompagnare le feste di Natale. Certificato Bio da Icea e inserito nel registro dei prodotti senza glutine rilasciato dal Ministero della Salute.

Pandoro Gluten Free Organic

Extraordinarily good and fluffy to accompany Christmas celebrations. Certified organic by Icea and included in the register of gluten-free products issued by the Ministry of Health.

500 g



Panettone BIO senza Glutine

Straordinariamente buono e soffice per accompagnare le feste di Natale. Certificato Bio da Icea e inserito nel registro dei prodotti senza glutine rilasciato dal Ministero della Salute.

Panettone Gluten Free Organic

Extraordinarily good and fluffy to accompany Christmas celebrations. Certified organic by Icea and included in the register of gluten-free products issued by the Ministry of Health.

500 g



PANETTONE
Al Radiccchio Rosso
di Treviso IGP

PASTICCERIA
FRACCARO
PANETTONE
Chiodato alle
Mandorle

PASTICCERIA
FRACCARO
PANETTONE
Albicorno

PASTICCERIA
FRACCARO
PANETTONE
Con Crema
di Limone

PASTICCERIA
FRACCARO
PANETTONE
Con Crema
al Pistacchio

PASTICCERIA
FRACCARO
PANETTONE
Con Guscio
di Cioccolato

PASTICCERIA
FRACCARO
PANETTONE
Antico

PASTICCERIA
FRACCARO
PANETTONE
Zucca e Pecore
di Umbria

PASTICCERIA
FRACCARO
PANETTONE
Fragole e
Cantalupo

PASTICCERIA
FRACCARO
PANETTONE
Con Crema
alle Bollicine

PASTICCERIA
FRACCARO
PANETTONE
Chiodato di Marone
IGP Cantabrico

FRACCARO
1932

PASTICCERIA
FRACCARO
1932

PASTICCERIA
FRACCARO

PANETTONE

Fragoline e Cioccolato Bianco Strawberries and White Chocolate



COD.: 1N836M
PESO/WEIGHT: 750 g
PCS-CT: 6
COD. EAN: 8006073285247



Panettone Fragoline e Cioccolato Bianco

Un panettone dal cuore primaverile, con fragoline candite nell'impasto e ricoperto da una glassa di cioccolato bianco, arricchita da granella di fragole. Il sapore intenso delle fragole si fonde con la dolcezza del cioccolato bianco, dando vita a un'armonia fresca e sorprendente di profumi e sapori.

Panettone Strawberries and White Chocolate

A panettone with a springtime heart, featuring candied strawberries in the dough and cloaked in a white chocolate glaze, enriched with finely chopped strawberries. The intense strawberry flavor melds seamlessly with the sweetness of white chocolate, creating a fresh and surprising harmony of aromas and tastes.

750 g

PANETTONE

Con Crema al Pistacchio

With Pistachio Cream



COD.: 1N840M
PESO/WEIGHT: 750 g
PCS-CT: 6
COD. EAN: 8006073275620



Panettone Con Crema al Pistacchio

La morbida pasta del nostro panettone viene farcita con una intensa e gustosa crema al pistacchio. Il tutto è coronato da una glassatura al cioccolato bianco e una ricchissima pioggia di scagliette verdi al pistacchio.

Panettone with Pistachio Cream

The soft dough of our panettone is filled with an intense and flavorful pistachio cream. The entire creation is crowned with a white chocolate glaze and a generous shower of green pistachio shavings.

750 g

PANETTONE

Antico



COD.: 1N331M
PESO/WEIGHT: 1000 g
PCS-CT: 6
COD. EAN: 8006073280501



Panettone Antico

Dall'antica ricetta del Panettone Milanese, il dolce natalizio per antonomasia: 48 ore di lievitazione, miele, la dolce uvetta australiana e il candito di agrumi da scorza fresca.

Panettone Antico

The Christmas cake for excellence made according to the traditional Milanese recipe: 48 hours leavening, honey, sweet Australian raisins and candied citrus peels.

1000 g

PANETTONE

Albicocca
Apricot



COD.: 1N835M
PESO/WEIGHT: 750 g
PCS-CT: 6
COD. EAN: 8006073273923



Panettone Albicocca

Un panettone dal gusto solare, arricchito da morbidi canditi di albicocca che donano all'impasto note fruttate e delicate. Ogni morso sprigiona la dolcezza tipica di questo frutto estivo, per un'esperienza che sorprende con semplicità e leggerezza.

Panettone Apricot

A panettone with a sunny flavor, enriched with tender candied apricots that infuse the dough with fruity and delicate notes. Each bite releases the typical sweetness of this summer fruit, creating an experience that delights with simplicity and lightness.

750 g

PANETTONE

Con Gocce di Cioccolato

With Chocolate Drops



COD.: 1N311M
PESO/WEIGHT: 750 g
PCS-CT: 6
COD. EAN: 8006073280488



Panettone Con Gocce di Cioccolato

Il nostro Panettone si unisce alle gocce di cioccolato fondente per creare un legame unico, un'armonia morbida di profumi e sapori da degustare.

Panettone with Chocolate Drops

Our soft panettone with dark chocolate drops: an unique and intense taste!

750 g

PANETTONE

Con Crema al Caramello Salato
With Salted Caramel Cream



COD.: 1N832M
PESO/WEIGHT: 750 g
PCS-CT: 6
COD. EAN: 8006073283793



Panettone Con Crema al Caramello Salato

Soffice impasto farcito con una golosa crema al caramello salato, il tutto ricoperto da una glassatura al cioccolato al latte e una ricchissima pioggia di granella di mandorle.

Panettone with Salted Caramel Cream

Fluffy dough filled with a mouth-watering salted caramel cream, topped with a milk chocolate glaze and a generous sprinkling of almond grains.

750 g

PANETTONE

Glassato alle Mandorle Senza Canditi
Almond-Glazed Without Candied Fruit



COD.: 1N321M
PESO/WEIGHT: 750 g
PCS-CT: 6
COD. EAN: 8006073273299



Glassato alle Mandorle Senza Canditi

Panettone classico basso con glassatura di mandorle intere, **senza canditi**, con solo uvetta passita.

Almond-Glazed Without Candied Fruit

The classic low Panettone with an amaretto icing and almonds. **It does not contain candied fruits**, only raisins.

750 g

PANETTONE

Con Crema alle Bollicine

With Wine filling



COD.: 1N905M
PESO/WEIGHT: 750 g
PCS-CT: 6
COD. EAN: 8006073280495



Panettone alle Bollicine

Il nostro Panettone incontra il vino più rinomato del nostro territorio, utilizzato sia nell'impasto che nella crema della farcitura.

Panettone with Wine filling

Our Panettone with the most renowned wine of our region, used both in the dough and in the cream of the filling.

750 g

PANETTONE

Ciliegia di Marostica IGP e Mirtilli
Marostica cherry PGI e cranberries



COD.: 1N605M
PESO/WEIGHT: 750 g
PCS-CT: 6
COD. EAN: 8006073282901



Panettone Ciliegia di Marostica IGP e Mirtilli

Un panettone con un ingrediente tipico del nostro territorio: la Ciliegia di Marostica IGP, accompagnata da gustosi mirtilli, per un sapore intenso e un tocco d'estate anche d'inverno.

Panettone Marostica cherry PGI e Cranberries

A panettone featuring a typical local ingredient: the Marostica Cherry PGI, accompanied by tasty cranberries, for an intense flavor and a touch of summer even in winter.

750 g

PANETTONE

Con Crema al Limone

With Lemon Cream



COD.: 1N1212M
PESO/WEIGHT: 750 g
PCS-CT: 6
COD. EAN: 8006073278256



Panettone con Crema al Limone

La crema al limone ha un gusto fresco e mediterraneo, che si unisce meravigliosamente al nostro morbido impasto.

Panettone with Lemon Cream

The lemon cream has a fresh, Mediterranean flavour, which combines wonderfully with our soft dough.

750 g

PANETTONE

Zucca e Farina di Mandorle

Pumpkin and Almond Flour



COD.: 1N607M
PESO/WEIGHT: 750 g
PCS-CT: 6
COD. EAN: 8006073284554



Panettone Zucca e Farina di Mandorle

Un panettone dal gusto ricercato: un morbido impasto con farina di mandorle e un intenso sapore di zucca da gustare.

Panettone Pumpkin and Almond Flour

A special panettone: soft dough with almond flour and pumpkin pieces.

750 g

PANETTONE

Al Radicchio Rosso di Treviso IGP
With Radicchio Rosso di Treviso PGI



COD.: 1N2893M
PESO/WEIGHT: 750 g
PCS-CT: 6
COD. EAN: 8006073276696



Panettone al Radicchio Rosso di Treviso IGP

Un panettone con un ingrediente tipico del nostro territorio, il radicchio rosso di Treviso IGP, per un gusto autenticamente veneto.

Panettone with Radicchio Rosso di Treviso PGI

Panettone with a typical ingredient of our territory, Radicchio Rosso di Treviso PGI, for an authentic Veneto flavour.

750 g

Special Edition



Il Panettone

Special Edition



COD.: 1N333HS
PESO/WEIGHT: 1000 g
PCS-CT: 6
COD. EAN: 8006073270403



Panettone Antico - Special Edition

Una Special Edition con ricetta dedicata, pensata per celebrare la tradizione con un tocco esclusivo. Dall'antica ricetta del Panettone Milanese, il dolce natalizio per antonomasia: 48 ore di lievitazione, miele, la dolce uvetta australiana e il candito di agrumi da scorza fresca.

Panettone Antico - Special Edition

A Special Edition with a dedicated recipe, designed to celebrate tradition with an exclusive touch. Based on the ancient recipe of Milanese Panettone—the quintessential Christmas cake—it features 48 hours of leavening, honey, sweet Australian raisins, and candied citrus peel crafted from fresh zest.

1000 g

PASTICCERIA
FRACCARO
1932

Luxury Line



PANETTONE

Antico



Panettone Antico

Dall'antica ricetta del Panettone Milanese, il dolce natalizio per antonomasia: 48 ore di lievitazione, miele, la dolce uvetta australiana e il candito di agrumi da scorza fresca.

Panettone Antico

The Christmas cake for excellence made according to the traditional Milanese recipe: 48 hours leavening, honey, sweet Australian raisins and candied citrus peels.

1000 g

COD.: 1N331GF
PESO/WEIGHT: 1000 g
PCS-CT: 6
COD. EAN: 8006073278331

PANETTONE

Con Gocce di Cioccolato
With Chocolate Drops



Panettone Con Gocce di Cioccolato

Il nostro Panettone si unisce alle gocce di cioccolato fondente per creare un legame unico, un'armonia morbida di profumi e sapori da degustare.

Panettone with Chocolate Drops

Our soft panettone with dark chocolate drops: an unique and intense taste!

750 g

COD.: 1N311GF
PESO/WEIGHT: 750 g
PCS-CT: 6
COD. EAN: 8006073280600

PANETTONE

Con Crema alle Bollicine
With Wine filling



Panettone alle Bollicine

Il nostro Panettone incontra il vino più rinomato del nostro territorio, utilizzato sia nell'impasto che nella crema della farcitura.

Panettone with Wine filling

Our Panettone with the most renowned wine of our region, used both in the dough and in the cream of the filling.

750 g

COD.: 1N905GF
PESO/WEIGHT: 750 g
PCS-CT: 6
COD. EAN: 8006073280617

PANETTONE

Con Crema al Gianduia

With Gianduja Cream



Panettone Con Crema al Gianduia

Il panettone è farcito con una golosa crema al gianduia, dal gusto deciso e intenso. L'impasto morbido è ricoperto da una glassa e scaglie di cioccolato fondente.

Panettone with Gianduja Cream

The panettone is filled with a delicious gianduja cream: a strong and intense flavour. The soft dough is covered with an icing and dark chocolate chips.

750 g

COD.: 1N1211GF
PESO/WEIGHT: 750 g
PCS-CT: 6
COD. EAN: 8006073278706

PANETTONE

Rum e Cioccolato

Rum and Chocolate



Panettone Rum e Cioccolato

Il nostro classico panettone con le gocce di cioccolato fondente, arricchito con dolce e aromatico Rum.

Panettone Rum and Chocolate

Our classic panettone with dark chocolate drops, enriched with sweet, and aromatic rum.

750 g

COD.: 1N795GF
PESO/WEIGHT: 750 g
PCS-CT: 6
COD. EAN: 8006073281935

PANDORO

Classico - Classic



Pandoro Classico

Morbido impasto ricco di burro e con una minuta alveolatura che restituiscono una gradevole scioglievolezza al palato.

Classic Pandoro

Soft dough rich in butter and with a tiny alveolation that gives a pleasant melt-in-the-mouth.

750 g

COD.: 1N391GF
PESO/WEIGHT: 750 g
PCS-CT: 6
COD. EAN: 8006073278324



PASTICCERIA
FRACCANO
PANDOLCE VEGANO
Cott. Confez. e Confez. da
18.000.000

PASTICCERIA
FRACCANO
PANDOLCE VEGANO
Cott. Confez. e Confez. da
18.000.000

PASTICCERIA
FRACCANO
PANDOLCE VEGANO
Cott. Confez. e Confez. da
18.000.000

PASTICCERIA
FRACCANO
PANDOLCE VEGANO
Cott. Confez. e Confez. da
18.000.000

PASTICCERIA
FRACCANO
PANDOLCE VEGANO
Cott. Confez. e Confez. da
18.000.000

PASTICCERIA
FRACCANO
PANDOLCE VEGANO
Cott. Confez. e Confez. da
18.000.000

PASTICCERIA
FRACCANO
PANDOLCE VEGANO
Cott. Confez. e Confez. da
18.000.000

PANDOLCE VEGANO

Con Gocce di Cioccolato

Vegan with Chocolate Drops



Pandolce Vegano con Gocce di Cioccolato

Senza latte e senza uova, con golose gocce di cioccolato e addolcito con zucchero di canna.

Pandolce Vegan with Chocolate Drops

Without milk and without eggs, with delicious chocolate drops and brown sugar.

750 g

COD.: 1N597M
PESO/WEIGHT: 750g
PCS-CT: 6
COD. EAN: 8006073280747



PASTICCERIA
FRACCARO

PASTICCERIA
FRACCARO
1932

PANETTONE
Con Crema
al Grandin

PASTICCERIA
FRACCARO
1932

PASTICCERIA
FRACCARO
1932

PASTICCERIA
FRACCARO

PASTICCERIA

PANETTONE

Antico



Panettone Antico

Dall'antica ricetta del Panettone Milanese, il dolce natalizio per antonomasia: 48 ore di lievitazione, miele, la dolce uvetta australiana e il candito di agrumi da scorza fresca.

Panettone Antico

The Christmas cake for excellence made according to the traditional Milanese recipe: 48 hours leavening, honey, sweet Australian raisins and candied citrus peels.

1000 g

COD.: 1N331LA
PESO/WEIGHT: 1000 g
PCS-CT: 6
COD. EAN: 8006073273749

PANETTONE

Con Crema al Limone

With Lemon Cream



Panettone con Crema al Limone

La crema al limone ha un gusto fresco e mediterraneo, che si unisce meravigliosamente al nostro morbido impasto.

Panettone with Lemon Cream

The lemon cream has a fresh, Mediterranean flavour, which combines wonderfully with our soft dough.

750 g

COD.: 1N1212LA
PESO/WEIGHT: 750 g
PCS-CT: 6
COD. EAN: 8006073277150

PANETTONE

Con Crema al Gianduia

With Gianduja Cream



Panettone Con Crema al Gianduia

Il panettone è farcito con una golosa crema al gianduia, dal gusto deciso e intenso. L'impasto morbido è ricoperto da una glassa e scaglie di cioccolato fondente.

Panettone with Gianduja Cream

The panettone is filled with a delicious gianduja cream: a strong and intense flavour. The soft dough is covered with an icing and dark chocolate chips.

750 g

COD.: 1N1211LA
PESO/WEIGHT: 750 g
PCS-CT: 6
COD. EAN: 8006073277143

PANETTONE

Glassato alle Mandorle Senza Canditi
Almond-Glazed Without Candied Fruit



Glassato alle Mandorle Senza Canditi

Panettone classico basso con glassatura di mandorle intere, **senza canditi**, con solo uvetta passita.

Almond-Glazed Without Candied Fruit

The classic low Panettone with an amaretto icing and almonds. **It does not contain candied fruits**, only raisins.

750 g

COD.: 1N321LA
PESO/WEIGHT: 750 g
PCS-CT: 6
COD. EAN: 8006073275446

PANETTONE

Con Gocce di Cioccolato
With Chocolate Drops



Panettone Con Gocce di Cioccolato

Il nostro Panettone si unisce alle gocce di cioccolato fondente per creare un legame unico, un'armonia morbida di profumi e sapori da degustare.

Panettone with Chocolate Drops

Our soft panettone with dark chocolate drops: an unique and intense taste!

750 g

COD.: 1N311LA
PESO/WEIGHT: 750 g
PCS-CT: 6
COD. EAN: 8006073280518

PANETTONE

Con Crema al Pistacchio

With Pistachio Cream



Panettone Con Crema al Pistacchio

La morbida pasta del nostro panettone viene farcita con una intensa e gustosa crema al pistacchio. Il tutto è coronato da una glassatura al cioccolato bianco e una ricchissima pioggia di scaglie verdi al pistacchio.

Panettone with Pistachio Cream

The soft dough of our panettone is filled with an intense and flavorful pistachio cream. The entire creation is crowned with a white chocolate glaze and a generous shower of green pistachio shavings.

750 g

COD.: 1N840LA
PESO/WEIGHT: 750 g
PCS-CT: 6
COD. EAN: 8006073273909



PASTICCERIA
FRACCARO
1932

PASTICCERIA
FRACCARO
PANDORO
Classico

PASTICCERIA
FRACCARO
PANDORO
Biologico
Senza Glutine

PASTICCERIA
FRACCARO
PANETTONE
Biologico
Senza Glutine

PASTICCERIA
FRACCARO
1932

PANDORO

Classico - Classic



Pandoro Classico

Morbido impasto ricco di burro e con una minuta alveolatura che restituiscono una gradevole scioglievolezza al palato.

Classic Pandoro

Soft dough rich in butter and with a tiny alveolation that gives a pleasant melt-in-the-mouth.

750 g

COD.: 1N391AB
PESO/WEIGHT: 750 g
PCS-CT: 6
COD. EAN: 8006073501057

PANETTONE

Classico - Classic



Panettone Classico

Un impasto soffice con uvetta e scorze d'arancia candite, per un perfetto equilibrio di sapori.

Classic Panettone

A soft dough with raisins and candied orange peels for a perfect flavour.

750 g

COD.: 1N757AB
PESO/WEIGHT: 750 g
PCS-CT: 6
COD. EAN: 8006073275378

PANDORO

Biologico senza Glutine
Organic Gluten-Free



Pandoro BIO senza Glutine

Straordinariamente buono e soffice per accompagnare le feste di Natale. Certificato Bio da Icea e inserito nel registro dei prodotti senza glutine rilasciato dal Ministero della Salute, viene prodotto principalmente con uova, burro, miele: materie prime da agricoltura biologica.

Pandoro Gluten Free Organic

Extraordinarily good and fluffy to accompany Christmas celebrations. Certified organic by Icea and included in the register of gluten-free products issued by the Ministry of Health, it is produced mainly with eggs, butter, honey: raw materials from organic farming.

500 g

COD.: 5N2014BX
PESO/WEIGHT: 500 g
PCS-CT: 6
COD. EAN: 8006073282857

PANETTONE

Biologico senza Glutine
Organic Gluten-Free



Panettone BIO senza Glutine

Straordinariamente buono e soffice per accompagnare le feste di Natale. Certificato Bio da Icea e inserito nel registro dei prodotti senza glutine rilasciato dal Ministero della Salute, viene prodotto principalmente con uova, burro, miele, fecola di patate, uvetta sultanina, scorze d'arancia candite: materie prime da agricoltura biologica.

Panettone Gluten Free Organic

Extraordinarily good and fluffy to accompany Christmas celebrations. Certified organic by Icea and included in the register of gluten-free products issued by the Ministry of Health, it is mainly produced with eggs, butter, honey, potato starch, sultanas and candied orange peel: raw materials from organic farming.

500 g

COD.: 5N2000
PESO/WEIGHT: 500 g
PCS-CT: 6
COD. EAN: 8006073276474

PANETTONE

Antico



COD.: 1N760
PESO/WEIGHT: 5000 g
PCS-CT: 6
COD. EAN: 8006073275361

Panettone Antico

Dall'antica ricetta del Panettone Milanese, il dolce natalizio per antonomasia: 48 ore di lievitazione, miele, la dolce uvetta australiana e il candito di agrumi da scorza fresca.

Panettone Antico

The Christmas cake for excellence made according to the traditional Milanese recipe: 48 hours leavening, honey, sweet Australian raisins and candied citrus peels.

5000 g





Mini Pandoro Classico
 COD.: 1NQPDA
 PESO/WEIGHT: 80 g
 PCS-CT: 24
 COD. EAN: 8006073251006



Mini Panettone Classico
 COD.: 1NQPAA
 PESO/WEIGHT: 100 g
 PCS-CT: 24
 COD. EAN: 8006073123006



Tradizione Familiare

La linea 'Tradizione Familiare' celebra la nostra storica origine, risalente al lontano 1932, quando Elena e Giovanni Fraccaro aprirono il loro primo panificio tra le mura di Castelfranco Veneto, in provincia di Treviso.

Tradizione Familiare

The 'Tradizione Familiare' line celebrates our historical origin, in 1932, when Elena and Giovanni Fraccaro opened their first bakery in Castelfranco Veneto, in the province of Treviso.



PANETTONE

Con Gocce di Cioccolato

With Chocolate Drops



COD.: 1N311H
PESO/WEIGHT: 750 g
PCS-CT: 3
COD. EAN: 8006073280532

Panettone Con Gocce di Cioccolato

Il nostro Panettone si unisce alle gocce di cioccolato fondente per creare un legame unico, un'armonia morbida di profumi e sapori da degustare.

Panettone with Chocolate Drops

Our soft panettone with dark chocolate drops: an unique and intense taste!

750 g

PANETTONE

Con Crema al Pistacchio

With Pistachio Cream



COD.: 1N840H
PESO/WEIGHT: 750 g
PCS-CT: 3
COD. EAN: 8006073284578



Panettone Con Crema al Pistacchio

La morbida pasta del nostro panettone viene farcita con una intensa e gustosa crema al pistacchio. Il tutto viene poi coronato con una glassatura al cioccolato bianco con pasta di pistacchio e una ricchissima pioggia di granella di pistacchio.

Panettone with Pistachio Cream

The soft dough of our panettone is filled with an intense and tasty pistachio cream. The covering is made by a white chocolate glaze with pistachio paste and pistachio grains.

750 g

PANETTONE

Al Radicchio Rosso di Treviso
With Radicchio Rosso di Treviso PGI



COD.: 1N2893H
PESO/WEIGHT: 750 g
PCS-CT: 3
COD. EAN: 8006073284561

Panettone al Radicchio Rosso di Treviso IGP

Un panettone con un ingrediente tipico del nostro territorio, il radicchio rosso di Treviso IGP, per un gusto autenticamente veneto.

Panettone with Radicchio Rosso di Treviso PGI

Panettone with a typical ingredient of our territory, Radicchio Rosso di Treviso PGI, for an authentic Veneto flavour.

750 g

FOCACCIA DOLCE

Imbriaga



COD.: 1C231SPM
PESO/WEIGHT: 500 g
PCS-CT: 6
COD. EAN: 8006073282970



Focaccia Dolce Imbriaga

Dolce dall'impasto soffice e profumato, arricchito con Brandy e fiori d'arancio. Un dessert delizioso e innovativo che regala sapori freschi e gradevolmente dolci.

Focaccia Dolce Imbriaga

A soft and fragrant dessert, enriched with Brandy and sweet wine. A delicious and innovative dessert with fresh and sweet flavours.

500 g

Fraccaro Spumadoro S.p.A.
Via Circonvallazione Ovest, 25/27
31033 Castelfranco Veneto (TV)

+39 0423.491421
spumadoro@pasticceriafraccaro.it
www.pasticceriafraccaro.it

Facebook | Instagram | Youtube | LinkedIn #PasticceriaFraccaro

