



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 **sofficità 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 nasce il panettone Antico, il dolce natalizio per antonomasia: burro, uova fresche, miele, uvetta australiana, canditi di Cedro Diamante calabrese, canditi di arance di Sicilia, entrambi ottenuti da scorza fresca, e vaniglia del Madagascar.

Panettone Antico

From the ancient recipe of Panettone Milanese comes the Antico panettone, the quintessential Christmas cake: butter, fresh eggs, honey, Australian sultanas, candied Calabrian Cedro Diamante, candied Sicilian oranges—both made from fresh peel—and Madagascan vanilla.

500 - 1000 - 5000 g

Panettone Glassato alle Mandorle Senza Canditi

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

Panettone 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!

500- 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

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 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



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 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 - 1000 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, arricchito da fragoline candite e gocce di cioccolato bianco nell'impasto. 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, enriched with candied wild strawberries and white chocolate drops folded into the dough. The intense flavour of strawberries melds 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 è farcita con un'intensa e gustosa crema al pistacchio. Il tutto è coronato da una glassa al cioccolato fondente e da una ricchissima pioggia di granella di pistacchio.

Panettone with Pistachio Cream

The soft, fluffy crumb of our panettone is filled with an intense, delicious pistachio cream. It's all topped with a dark chocolate glaze and a wonderfully generous sprinkling of chopped pistachios.

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 Cioccolato di Modica IGP e Mandorla di Avola

Il nostro soffice impasto sposa un'eccellenza unica: il Cioccolato di Modica IGP, dalle inconfondibili note intense. Ad accompagnarlo, la rinomata Mandorla di Avola, che dona al panettone una delicata nota aromatica e un gusto armonioso, per un trionfo di pura golosità siciliana.

Panettone With Cioccolato di Modica PGI and Mandorla di Avola

Our light, fluffy dough is paired with a truly exceptional ingredient: Cioccolato di Modica PGI, with its unmistakably intense notes. Alongside it, the renowned Mandorla di Avola lends the panettone a delicate aromatic touch and a beautifully balanced flavour—an unforgettable celebration of pure Sicilian indulgence.

1000 g



Panettone al tiramisù

Impasto al caffè e crema al mascarpone, ispirati al più celebre dolce di Treviso, a pochi chilometri da Venezia.

Panettone al tiramisù

Coffee sponge and mascarpone cream, inspired by Treviso's most famous dessert, just a few kilometres from Venice.

750 g



Panettone Vienna Style

Il nostro soffice e profumato impasto, nella sua variante al cacao, incontra la delicata farcitura all'albicocca. Il tutto è avvolto da una croccante copertura di cioccolato fondente, per un autentico gusto viennese.

Panettone Vienna Style

Our soft, fragrant dough in its cocoa variant meets a delicate apricot filling. Everything is then enveloped in a crisp dark chocolate coating, delivering an authentic Viennese taste.

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

Il Panettone - Special Edition

Un'esclusiva Special Edition dal gusto intenso e avvolgente. La naturale fragranza della vaniglia del Madagascar incontra morbide ciliegie, gocce di cioccolato fondente e un aromatico liquore al maraschino. A completare, una ricca copertura di cioccolato fondente, impreziosita da ciliegie.

Il Panettone - Special Edition

An exclusive Special Edition with an intense, enveloping taste. The natural fragrance of Madagascan vanilla meets velvety cherries, dark chocolate drops and an aromatic maraschino liqueur. To finish, a generous coating of dark chocolate, embellished with cherries.

750 g



PanDolce
Senza Zuccheri aggiunti

Il nostro panettone, in una versione totalmente senza zuccheri aggiunti. Senza canditi e con la sola uva sultanina, regala al palato un sapore genuino e autentico.

PanDolce
No Added Sugars

Our panettone, in a version made entirely with no added sugars. Without candied fruit and made only with sultanas, it offers the palate a genuine and authentic flavour.

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

Cioccolato di Modica IGP e Mandorla di Avola
With Cioccolato di Modica PGI and Mandorla di Avola



COD.: 1N837M
PESO/WEIGHT: 1000 g
PCS-CT: 6
COD. EAN: 8006073285575



Panettone Cioccolato di Modica IGP e Mandorla di Avola

Il nostro soffice impasto sposa un'eccellenza unica: il Cioccolato di Modica IGP, dalle inconfondibili note intense. Ad accompagnarlo, la rinomata Mandorla di Avola, che dona al panettone una delicata nota aromatica e un gusto armonioso, per un trionfo di pura golosità siciliana.

Panettone With Cioccolato di Modica PGI and Mandorla di Avola

Our light, fluffy dough is paired with a truly exceptional ingredient: Cioccolato di Modica PGI, with its unmistakably intense notes. Alongside it, the renowned Mandorla di Avola lends the panettone a delicate aromatic touch and a beautifully balanced flavour—an unforgettable celebration of pure Sicilian indulgence.

1000 g

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, arricchito da fragoline candite e gocce di cioccolato bianco nell'impasto. 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, enriched with candied wild strawberries and white chocolate drops folded into the dough. The intense flavour of strawberries melds 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 è farcita con un'intensa e gustosa crema al pistacchio. Il tutto è coronato da una glassa al cioccolato fondente e da una ricchissima pioggia di granella di pistacchio.

Panettone with Pistachio Cream

The soft, fluffy crumb of our panettone is filled with an intense, delicious pistachio cream. It's all topped with a dark chocolate glaze and a wonderfully generous sprinkling of chopped pistachios.

750 g

PANETTONE

Antico



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



Panettone Antico

Dall'antica ricetta del Panettone Milanese nasce il panettone Antico, il dolce natalizio per antonomasia: burro, uova fresche, miele, uvetta australiana, canditi di Cedro Diamante calabrese, canditi di arance di Sicilia, entrambi ottenuti da scorza fresca, e vaniglia del Madagascar.

Panettone Antico

From the ancient recipe of Panettone Milanese comes the Antico panettone, the quintessential Christmas cake: butter, fresh eggs, honey, Australian sultanas, candied Calabrian Cedro Diamante, candied Sicilian oranges—both made from fresh peel—and Madagascan vanilla.

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



Panettone Glassato alle Mandorle Senza Canditi

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

Panettone 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.: 1N602H
PESO/WEIGHT: 750 g
PCS-CT: 6
COD. EAN: 8006073285568



Il Panettone - Special Edition

Un'esclusiva Special Edition dal gusto intenso e avvolgente. La naturale fragranza della vaniglia del Madagascar incontra morbide ciliegie, gocce di cioccolato fondente e un aromatico liquore al maraschino. A completare, una ricca copertura di cioccolato fondente, impreziosita da ciliegie.

Il Panettone - Special Edition

An exclusive Special Edition with an intense, enveloping taste. The natural fragrance of Madagascan vanilla meets velvety cherries, dark chocolate drops and an aromatic maraschino liqueur. To finish, a generous coating of dark chocolate, embellished with cherries.

750 g

PASTICCERIA
FRACCARO
1932

Luxury Line



PANETTONE

Antico



Panettone Antico

Dall'antica ricetta del Panettone Milanese nasce il panettone Antico, il dolce natalizio per antonomasia: burro, uova fresche, miele, uvetta australiana, canditi di Cedro Diamante calabrese, canditi di arance di Sicilia, entrambi ottenuti da scorza fresca, e vaniglia del Madagascar.

Panettone Antico

From the ancient recipe of Panettone Milanese comes the Antico panettone, the quintessential Christmas cake: butter, fresh eggs, honey, Australian sultanas, candied Calabrian Cedro Diamante, candied Sicilian oranges—both made from fresh peel—and Madagascan vanilla.

1000 g

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

PANETTONE

Vienna Style



COD.: 1N748GF
PESO/WEIGHT: 750 g
PCS-CT: 6
COD. EAN: 8006073285582



Panettone Vienna Style

Il nostro soffice e profumato impasto, nella sua variante al cacao, incontra la delicata farcitura all'albicocca. Il tutto è avvolto da una croccante copertura di cioccolato fondente, per un autentico gusto viennese.

Panettone Vienna Style

Our soft, fragrant dough in its cocoa variant meets a delicate apricot filling. Everything is then enveloped in a crisp dark chocolate coating, delivering an authentic Viennese taste.

750 g

PANETTONE

Tiramisù



Panettone al tiramisù

Impasto al caffè e crema al mascarpone, ispirati al più celebre dolce di Treviso, a pochi chilometri da Venezia.

Panettone al tiramisù

Coffee sponge and mascarpone cream, inspired by Treviso's most famous dessert, just a few kilometres from Venice.

750 g

COD.: 1N746GF
PESO/WEIGHT: 750 g
PCS-CT: 6
COD. EAN: 8006073285599

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





PANDOLCE

Senza zuccheri aggiunti
No added sugar



PanDolce Senza Zuccheri aggiunti

Il nostro panettone, in una versione totalmente senza zuccheri aggiunti. Senza canditi e con la sola uva sultanina, regala al palato un sapore genuino e autentico.

PanDolce No Added Sugars

Our panettone, in a version made entirely with no added sugars. Without candied fruit and made only with sultanas, it offers the palate a genuine and authentic flavour.

750 g

COD.: 1N596M
PESO/WEIGHT: 750g
PCS-CT: 6
COD. EAN: 8006073280754

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
FRACCAPO

PASTICCERIA
FRACCAPO

PANETTONE
Con Crema
al Grandu

PASTICCERIA
FRACCAPO

PASTICCERIA
FRACCAPO

PASTICCERIA
FRACCAPO

PASTICCERIA

PANETTONE

Antico



Panettone Antico

Dall'antica ricetta del Panettone Milanese nasce il panettone Antico, il dolce natalizio per antonomasia: burro, uova fresche, miele, uvetta australiana, canditi di Cedro Diamante calabrese, canditi di arance di Sicilia, entrambi ottenuti da scorza fresca, e vaniglia del Madagascar.

Panettone Antico

From the ancient recipe of Panettone Milanese comes the Antico panettone, the quintessential Christmas cake: butter, fresh eggs, honey, Australian sultanas, candied Calabrian Cedro Diamante, candied Sicilian oranges—both made from fresh peel—and Madagascan vanilla.

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 Gianduia 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 Gianduia Cream

The panettone is filled with a delicious gianduia 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



Panettone Glassato alle Mandorle Senza Canditi

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

Panettone 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 è farcita con un'intensa e gustosa crema al pistacchio. Il tutto è coronato da una glassa al cioccolato fondente e da una ricchissima pioggia di granella di pistacchio.

Panettone with Pistachio Cream

The soft, fluffy crumb of our panettone is filled with an intense, delicious pistachio cream. It's all topped with a dark chocolate glaze and a wonderfully generous sprinkling of chopped pistachios.

750 g

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



PASTICCERIA
FRACCARO
1932

PASTICCERIA
FRACCARO
1932
PANDORO
Classico

PASTICCERIA
FRACCARO
1932
PANDORO
Biologico
Senza Cabbone

PASTICCERIA
FRACCARO
1932
PANETTONE
Biologico
Senza Cabbone

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 - 1000 g

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

COD.: 1N758AB
PESO/WEIGHT: 1000 g
PCS-CT: 6
COD. EAN: 8006073275385

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!

500 g

COD.: 1N1118BAB
PESO/WEIGHT: 500 g
PCS-CT: 6
COD. EAN: 8006073273145

PANETTONE

Antico



Panettone Antico

Dall'antica ricetta del Panettone Milanese nasce il panettone Antico, il dolce natalizio per antonomasia: burro, uova fresche, miele, uvetta australiana, canditi di Cedro Diamante calabrese, canditi di arance di Sicilia, entrambi ottenuti da scorza fresca, e vaniglia del Madagascar.

Panettone Antico

From the ancient recipe of Panettone Milanese comes the Antico panettone, the quintessential Christmas cake: butter, fresh eggs, honey, Australian sultanas, candied Calabrian Cedro Diamante, candied Sicilian oranges—both made from fresh peel—and Madagascan vanilla.

500 g

COD.: 1N330AB
PESO/WEIGHT: 500 g
PCS-CT: 6
COD. EAN: 8006073277174

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.

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

500 g

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.

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

500 g

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.



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

Appunti

I

I

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

