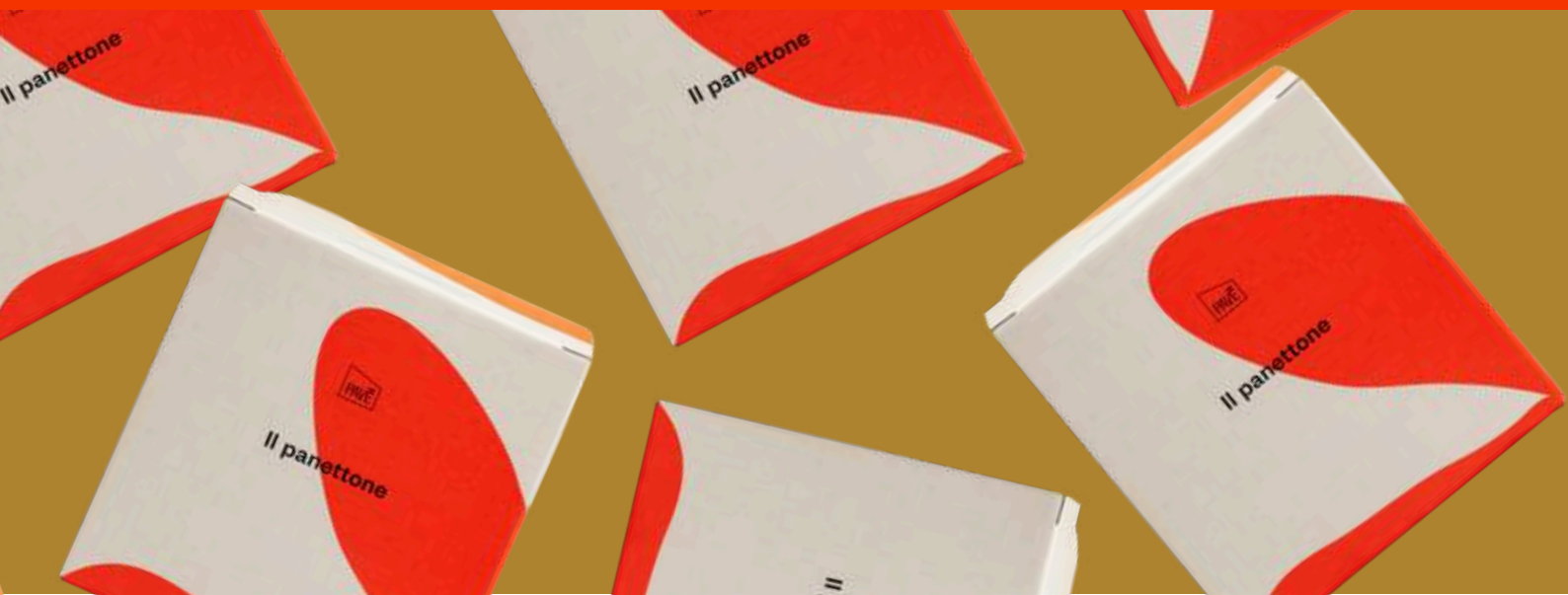




NATALE 2024

Il nuovo panettone

I DOLCI SOLIDALI
DI PROJECT FOR PEOPLE





PAVÉ E
PROJECT
FOR PEOPLE

UN INCONTRO D'INTENTI

Pavé nasce nel 2012 dal sogno di tre amici con l'idea di creare un luogo di eccellenza per la pasticceria italiana. Premiato come miglior bar di Milano e tra le cinquanta migliori pasticcerie italiane dalla guida Gambero Rosso, offre un'atmosfera informale in cui incontrarsi e gustare dolci memorabili.

Collaborare con Pavé Milano è una grande occasione per la nostra associazione. Significa offrire dolci di altissima qualità ai nostri sostenitori e allo stesso tempo raccogliere fondi indispensabili per i progetti sul campo.



I MIGLIORI PANETTONI ARTIGIANALI DEL 2024



LA CUCINA ITALIANA

Il panettone di Pavé, celebre pasticceria milanese, è considerato tra i migliori. Il pasticcere Giovanni Giberti lo prepara tutto l'anno utilizzando farina del Mulino Bongiovanni, burro di Normandia, frutta candita, Vaniglia del Madagascar, uvette selezionate e lievito madre di 70 anni. A Natale, però, è sempre più speciale.

GAMBERO ROSSO


Il panettone di Pavé. A guidare l'assaggio sono il profumo e il profilo aromatico, dominati da belle note lattiche e burrose, seguite da sentori tostati e fruttati e accenni agrumati, tutto molto ben orchestrato. Non da meno il gusto.

FLAWLESS

Da Pavé troverete un panettone artigianale d'eccellenza [...] curato in ogni grammo nel laboratorio adiacente e racchiuso all'interno di una iconica scatola [...] Rigorosamente da 1 kg.



100% artigianale



Dalla pezzatura, fino al confezionamento, il panettone è preparato rigorosamente a mano, nell'arco di tre giorni, nel rispetto della tradizione meneghina.



Gli ingredienti

Farina di grano tenero tipo 0, burro (crema di latte, fermenti lattici), tuorlo d'uovo, lievito madre [farina di grano tenero tipo 0, acqua], zucchero, arancio candito, cedro candito, uva sultanina, pasta di arancio, miele, sale, vaniglia del Madagascar.



26
euro

Panettone classico da 1 kg

Quest'anno i sostenitori di Project for People possono gustare un grande panettone con una piccola donazione.

Il panettone di Pavé è il modo migliore per portare i colori di della nostra associazione in tavola. Nella scatola trovi un cartellino che racconta la nostra iniziativa. Così è più semplice raccontare il tuo gesto solidale a chi riceve il dolce in dono.



Il panettone

Il panettone

Il panettone

36
euro

Panettone classico da 1 kg + vino

Sei stai cercando il kit completo
per un Natale indimenticabile,
abbiamo la soluzione per te.

Puoi aggiungere al panettone
una bottiglia di vino frizzante.
Il tutto confezionato in modo
personale ed elegante.
Grazie alla tua donazione
potremo festeggiare insieme
nuovi traguardi solidali sul
campo. Cin cin.

Come trasformare un Natale normale in un Natale solidale.

Ogni panettone acquistato sostiene i progetti sul campo a favore di mamme e bambini in grave difficoltà.





Dal 1993 Project for People è attiva in Italia, India, Brasile, Bénin. Ogni giorno combattiamo contro la povertà assoluta, la malnutrizione, l'analfabetismo. Il 90% dei fondi raccolti durante l'anno è destinato ai progetti sul campo.

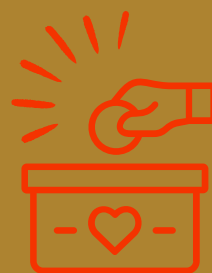
Scopri di più:





ORDINA ENTRO IL 29.11.2024

I panettoni sono in numero limitato. È dunque importante ordinarli appena possibile. Puoi chiamarci dal lunedì al venerdì, dalle 9.30 alle 16. Oppure scrivici una e-mail. Ti basterà indicare quale prodotto solidale preferisci. Chiedi di Elena.



DONA COME PREFERISCI

In base alle tue esigenze e preferenze puoi scegliere se donare sul nostro sito, con bonifico bancario o in contanti al ritiro. In ogni caso i fondi saranno destinati ai progetti sul campo.



RITIRA IN SEDE A MILANO

La nostra sede di Via Angera 3 è sempre pronta ad accoglierti. Nei nostri uffici potrai ritirare i prodotti che hai ordinato e vedere di persona altri prodotti che ti piacciono. Basta fissare un appuntamento.



RICEVI A CASA A MILANO

Se acquisti 6 o più panettoni, possiamo organizzare una consegna in città e nella data che concorderemo. Saremo noi stessi a consegnarti i dolci, senza utilizzo di un corriere, per non sprecare fondi e ringraziarti di persona.

CONTATTI:

Project for People
Via Angera 3, Milano
02/36552292
info@projectfopeople.org



projectforpeople.org

