

Il panettone artigianale del concept food etnico contemporaneo “Il Vizio” di Perugia

19 Novembre 2024

di Redazione



PERUGIA – Una nuova dimensione del gusto è quella che si può ritrovare nel panettone artigianale de Il Vizio, frutto della collaborazione tra lo chef **Marco Gargaglia**, executive del Vizio Perugia e il maestro pasticcere **Giorgio Cecchini** del rinomato Forno Cecchini di Marsciano (Perugia). Un panettone artigianale che si ispira al food concept de Il Vizio, (3 bacchette e 3 mappamondi per il Gambero Rosso), celebre per la sua proposta di sushi e cucina etnica contemporanea con influenze dal Sol Levante e materie prime locali.

Il Panettone de Il Vizio è più di una semplice reinterpretazione. Oltre all'impasto unico, morbido e fragrante lavorato con lievito madre, questo panettone artigianale si distingue per una copertura di glassa al cioccolato bianco e tè matcha, che regala un contrasto visivo e

gustativo irresistibile. All'interno, un arcobaleno di sapori arricchisce l'esperienza: il tè matcha giapponese, che dona il caratteristico colore verde brillante; lo yuzu, tipico agrume nipponico che aggiunge freschezza; lo zenzero per una piacevole e caratteristica spinta di sapore; il mango e la vaniglia per una nota fruttata e dolce.

Come complemento perfetto, all'interno della confezione, un vasetto di crema spalmabile al tè matcha, per esaltare ulteriormente i sapori del panettone, offrendo un'esperienza di assaggio completa, raffinata ed originale.

Il Panettone artigianale de Il Vizio può essere ordinato e acquistato on line inviando una mail a info@ristoranteilvizio.it o contattando il numero 342-5484650.

Può anche essere preordinato e acquistato direttamente in uno dei ristoranti Il Vizio di Perugia, Milano e Roma.