



SAPORART&

I LIEVITATI DI NATALE
'LE GRANDI OCCASIONI'

I LIEVITATI DI NATALE



Ogni nostro lievitato è il risultato di un'accurata selezione degli ingredienti e di un processo artigianale che rispetta la tradizione.

Utilizziamo solo vaniglia del Madagascar, burro di latteria, canditi naturali senza conservanti, coloranti o anidride solforosa, per garantire un gusto autentico e una freschezza unica.

La lunga lievitazione, insieme alla cura costante del nostro lievito, dona ai nostri dolci un profumo inconfondibile e una qualità che si distingue ad ogni morso. L'amore per il nostro lavoro è ciò che rende ogni prodotto speciale.



PANETTONE TRADIZIONALE ARANCIO E UVETTA STAMPO ALTO TIPO MILANO

Confezione Saporarte con cordini

Il nostro soffice impasto 100% lievito madre, profumato alla vaniglia Madagascar, dove l'arancio candito si mescola con l'uvetta, creando un prodotto unico.

1000 g

Su prenotazione disponibili anche formati XXL 2000 g e 3000 g



SAP-BGLCOL00A1/1000SA



PANETTONE TRADIZIONALE ARANCIO E UVETTA STAMPO BASSO TIPO TORINO

Confezione Saporarte con cordini

Il nostro soffice impasto 100% lievito madre, profumato alla vaniglia Madagascar, dove l'arancio candito si mescola con l'uvetta, creando un prodotto unico.

500 g / 800 g

Su prenotazione disponibili anche formati XXL 2000 g e 3000 g



SAP-BGLCOL00A1/500SB / SAP-BGLCOL00A1/800SB

PANETTONE GIANDUIOTTO

Confezione Saporarte con cordini

Un soffice impasto arricchito di pasta nocciola e farcito in cottura con cubetti di cremino artigianale da noi realizzato con Nocciole Piemontesi IGP e cioccolato fondente 64%.

Una glassa che avvolge l'impasto e raccoglie delle fragranti nocciole Piemontesi in pezzi.

Un piacere per gli occhi e per il palato.

830 g



SAP-BGLCOL00A1/500SB / SAP-BGLCOL00A1/800SB

PANETTONE AI 3 CIOCCOLATI

Confezione Saporarte con cordini

Il nostro soffice impasto 100% lievito madre dove le gocce di 3 cioccolati da noi selezionati (cioccolato bianco, cioccolato al latte e fondente), si fondono armoniosamente creando un panettone goloso e che conquista i palati di grandi e piccini.

800 g

SAP-BGLCOL005/800SB





PANETTONE DARK AMARENE CIOCCOLATO FONDENTE

Confezione Saporarte con cordini

Un soffice impasto 100% lievito madre con l'amarena candita, ben bilanciata con le gocce di cioccolato fondente al 50% che esaltano la sapidità e l'acidità di questo frutto. Un'emozione in ogni boccone.

800 g



SAP-BGLCOL011/800SB



PANETTONE FICHI E CARAMELLO SALATO

Confezione Saporarte con cordini

Il nostro soffice impasto 100% lievito madre al profumo di vaniglia Madagascar con fichi italiani e note di caramello e fior di sale.

Un abbinamento classico reso innovativo dalla copertura croccante.

Elegante e tra i più golosi di sempre.

800 g



SAP-BGLCOL009/800SB



PANETTONE RICOTTA, ARANCIO E CIOCCOLATO

Confezione Saporarte con cordini

Il nostro soffice impasto 100% lievito madre al profumo di vaniglia Madagascar con ricotta candita, arancio candito e gocce di cioccolato fondente, il tutto reso speciale dall'originale finitura a griglia in craqueline.

NOVITA' NATALE 2026

800 g



SAP-BGLCOL014/800SB



PAND'ORO

Confezione Saporarte con cordini

La nostra visione di Pand'Oro dove manteniamo ciò che la tradizione ci ha insegnato: pura scuola Veronese con impasto a 3 lievitazioni.

Il burro di latteria, il miele di acacia e un deciso profumo di vaniglia Madagascar.

750 g



SAP-BGLCOLPAND750





SAPORARTE LAB

Saporarte Lab è nata dall'idea imprenditoriale di Claudio Sandrin e Luca Scandaletti. Il marchio Saporarte Lab, specializzato nella produzione di prodotti da forno come lievitati da colazione, biscotti e lievitati d'occasione, investe costantemente nella ricerca e nello sviluppo di nuove ricette e prodotti, mantenendo un equilibrio fra tradizione e modernità.



A close-up photograph of a chef's hand in a white uniform, sprinkling chopped nuts onto a round chocolate cake. The cake is topped with a thick layer of dark chocolate and is sitting in a dark, ribbed paper liner. The background is a soft, out-of-focus grey.

MATERIE PRIME SELEZIONATE

Vogliamo condividere i sapori e le storie che fanno parte di noi e delle nostre terre.

Vogliamo regalare esperienze gustative uniche per soddisfare i palati più esigenti.

La qualità è il nostro focus, per questo selezioniamo materie prime ricercate che permettano di ottenere prodotti artigianali di alta qualità come i nostri panettoni.





NOVANTA il lievito madre

L'esperienza fa la differenza, ecco perchè i nostri lievitati sono di altissima qualità: un impasto a 4 lievitazioni, 100% del nostro lievito madre Novanta, nato oltre 90 anni fa e curato con amore ogni giorno da allora. Come pasticceri, abbiamo sempre utilizzato il nostro lievito madre. Tuttavia, abbiamo scelto di rendere questo elemento unico e speciale, dando vita a 'NOVANTA', il lievito madre Saporarte. Non tutte le matrici di lievito possono coesistere. Per questo motivo, abbiamo provato a combinare due lieviti, testando per mesi la loro capacità di adattarsi a questa novità, e il risultato è stato straordinario.



IL PACKAGING

La confezione con cordini, dal look fresco e vivace, unisce semplicità, eleganza e robustezza. Con i pratici laccetti, è facile da trasportare e perfetta per ogni occasione. Il cartoncino rinforzato, scelto e per garantire resistenza e stabilità, protegge i nostri lievitati artigianali, mantenendo intatta la loro freschezza e fragranza. Ogni dolce è realizzato con cura, la stessa cura con cui abbiamo pensato a questo packaging, perfetto per chi cerca non solo la bellezza, ma anche la praticità, la sicurezza e la qualità dei nostri lievitati.



NON SOLO A NATALE!

I nostri lievitati sono per tutto l'anno

Torta di Rose

L'esperienza dei grandi lievitati con il nostro lievito madre e la tecnica di lavorazione degli sfogliati.

Un dolce bouquet composto da rose create a mano dai nostri pasticceri.

Profumi di burro, vaniglia e agrumi rendono questo soffice dolce piacevole in ogni momento della giornata.



SAPORART&

Scopri il mondo
saporarte.com



laboratorio@saporarte.com

+39 327 8591724

 +39 375 116 2990

+39 049 7441647

Via Gaetano Donizetti 6 - 35134 Padova,
Italia

Seguici sui social



Lievitati selezionati 'Gambero
Rosso' - edizione 2023

GAMBERO ROSSO®
