

# Christmas

2021



**Indice:**

**I lievitati**

**Il cioccolato**

**Le confezioni**

**I salati**

**Il merchandising**

## I LIEVITATI

**Le basi della Pasticceria Ernst Knam** sono la cura e la scelta di ingredienti di qualità, oltre che la lavorazione artigianale, tutti elementi che permettono di creare prodotti (o, appunto, vere e proprie “creazioni”) sempre nuovi, sempre al passo con i tempi, senza però trascurare i veri sapori di ogni ingrediente. Non sorprende quindi che il panettone classico e i lievitati in generale siano diventati da subito dei capisaldi della pasticceria nel periodo natalizio.

Lo Chef Knam ne ha studiato a fondo la ricetta, gli ingredienti, la preparazione: oggi è considerato uno dei panettoni più buoni di Milano, con richieste di consegne e spedizioni non solo sul territorio, ma anche in altre parti d'Italia e d'Europa.

E ogni anno una special edition con il Knamettone, dagli abbinamenti particolari e inediti: per il 2021, il dolce si ispirerà alla classica foresta nera con un ripieno di amarene al kirsch e cioccolato ricoperto di cioccolato Frau Knam Señorita 72 e grue di cacao sabbaiato.

Panettone al kg	€ 40,00
Mini panettone classico	€ 5,00
Pandoro al kg	€ 40,00
Veneziana al kg	€ 40,00
Mini Veneziana	€ 5,00
Knamettone al kg	€ 65,00
Christstollen al kg	€ 40,00
Christstollen da 500 gr	€ 20,00
Lievitato pere e cioccolato da 500 gr	€ 20,00
Panettone pere e cioccolato al kg	€ 40,00



## IL CROQUEMBOUCHE

Dalla tradizione francese, un dolce speciale, adatto alle occasioni più importanti. Frutto di un lungo processo di lavorazione e della cura di ogni dettaglio, questa creazione è adatta ad impreziosire le tavole più particolari. Formato da bigné farciti con crema pasticcera e legati fra di loro con il caramello, è la scelta ideale per lasciare i vostri invitati a bocca aperta.

*In 2 misure*

20 cm € 100,00

40 cm € 250,00



## ELF

Quest'anno il soggetto simbolo del Natale 2021 è questa piccola creatura magica con una folta chioma bianca, un lungo cappello con in cima una campanellina e un grande naso rosso: ecco a voi Elf, uno dei più fidati aiutanti di Babbo Natale che vive insieme a lui al Polo Nord!

In cioccolato fondente Perù Pachiza 70% e decorazioni in cioccolato bianco, fondente, pasta di zucchero e burro di cacao.

*In scatola regalo trasparente*  
*Pezzatura unica € 38,00*



## OLGA, FRANZ E GREGOR

Per il Natale 2021 lo Chef e Maître Chocolatier Ernst Knam ha voluto dare voce a due temi a lui molto sensibili: lo scioglimento dei ghiacci e il riscaldamento globale che riducono l'habitat naturale dei pinguini.

In cioccolato fondente Perù Pachiza 70% con decorazioni in burro di cacao e cioccolato bianco; base in cioccolato fondente Perù Pachiza 70% decorata con burro di cacao colorato.

*In scatola regalo trasparente*  
*Singolo € 28,00*  
*Composizione da tre € 45,00*

## BUBBLE BABBO

Per la notte più magica dell'anno, la creatività di Frau Knam, unita alla maestria dello Chef e Maître Chocolatier Ernst Knam, ha dato vita ad una versione moderna del personaggio di Natale per eccellenza: il Bubble Babbo.

Paffutello, barba bianca e naso rosso, il papà delle feste natalizie si calerà giù dai camini e porterà nelle case di tutto il mondo tanti dolci doni.

In cioccolato fondente Perù Pachiza 70% e decorazioni in cioccolato bianco, pasta di zucchero e burro di cacao.

*In scatola regalo trasparente*  
*Pezzatura unica € 40,00*



## BUBBLE BABBO SUGLI SCI

Dopo aver consegnato tutti i doni e viaggiato insieme alle sue fidate renne per i cieli di tutto il Mondo, ecco il Babbo Bubble sugli sci che si sta concedendo una meritata vacanza in montagna!

Dagli occhi un po' pizzerelli e dal lungo cappello svolazzante, sembra proprio che Papà Natale sia sceso giù dalle piste a grande velocità.

In cioccolato fondente Perù Pachiza 70% e decorazioni in cioccolato bianco, fondente, pasta di zucchero e burro di cacao.

*In scatola regalo trasparente*  
*Pezzatura unica € 45,00*



## LA RENNA WILHELMINA

Direttamente dal villaggio di Babbo Natale, è arrivata in via Anfossi 10 la dolcissima renna che, con il suo sguardo incantevole, saprà conquistare il palato di grandi e piccini.

Lo Chef e Maître Chocolatier Ernst Knam per questo magico Natale ha ideato questa tenera e cioccolatosa renna che, con il suo grande naso rosso, illuminerà il sentiero verso il magico mondo delle feste natalizie di Knam.

In cioccolato fondente Frau Knam Señorita 72 con decorazioni in cioccolato bianco e spruzzata con burro di cacao colorato. Le corna sono realizzate con cioccolato al latte 39%.

*In scatola regalo trasparente*  
*Pezatura unica € 38,00*



## CHOCOLATE EXPRESS

È arrivato il momento di salire a bordo delle carrozze del Chocolate Express firmato Ernst Knam. Sfrecciando su binari, il treno giungerà in un villaggio pieno di dolci creazioni al cioccolato, dove creature e personaggi natalizi regaleranno a tutti un Natale magico e goloso.

In cioccolato fondente Perù Pachiza 70% e spruzzato con burro di cacao rosso e nero.

Le rotaie sono realizzate con cioccolato al latte 39%.

*In scatola regalo trasparente*  
*Pezatura unica € 40,00*



## KNOLAF

Finalmente è tornato il freddo dell'inverno e lo Chef e Maître Chocolatier Ernst Knam è lieto di dare il bentornato ad una delle icone del Natale della pasticceria.

Passeggiando lungo il magico mondo delle feste natalizie del Re del Cioccolato e scrutando tra le distese di neve, si potranno scorgere il suo cappello nero e la sua calda sciarpa in lana rossa: ecco il più dolce pupazzo di neve del mondo Knam.

In cioccolato fondente Perù Pachiza 70%, decorato con finissime decorazioni in cioccolato bianco e pasta di zucchero, spruzzato con burro di cacao bianco.

*In scatola regalo trasparente*  
*Pezatura unica € 32,00*



## LA RENNA

In cioccolato fondente Perù Pachiza 70% con decorazioni in cioccolato bianco e spruzzata con burro di cacao. Le corna sono realizzate con cioccolato al latte 39%.

*In scatola regalo trasparente*  
*Pezatura unica € 30,00*



## L'ANGIOLETTO

In cioccolato fondente Perù Pachiza 70%, spruzzato in burro di cacao rosso e oro e impreziosito con glitter oro.

*In scatola regalo trasparente*  
*Pezatura unica € 30,00*



## IL BUBBLE TREE

Il Bubble Tree, che per dimensioni sovrasta gli altri Christmas Tree, è realizzato interamente a mano nel laboratorio di cioccolateria della pasticceria Knam, e il design è stato studiato appositamente da Frau Knam e poi realizzato dallo Chef Ernst Knam per il vostro Natale.

In cioccolato fondente Perù Pachiza 70%, spruzzato con burro di cacao rosso e impreziosito con glitter oro.

Le sfere piccole sono farcite con un ripieno di cremino alla nocciola.

*In scatola regalo trasparente*  
*Pezzatura unica € 65,00*



## L'ALBERO NEVE VERDE E ROSSO

L'albero Neve è una dolce tradizione del periodo natalizio e riempie le festività di gioia e calore. Grazie all'abilità dello Chef e Maître Chocolatier Ernst Knam, questo albero, su cui poggia una sgargiante distesa di glitter accostata a raffinati fiocchi di neve, renderà il Natale 2021 ancora più speciale, donandogli tanta eleganza e golosità.

In cioccolato fondente Perù Pachiza 70% e colorato in due diverse opzioni: burro di cacao verde e glitter oro oppure burro di cacao rosso. Decorazioni in pasta di zucchero.

*In scatola regalo trasparente*  
*Pezzatura unica € 45,00*



## L'ALBERO NEVE BLU

L'albero blu è un'altra originale proposta natalizia dello Chef e Maître Chocolatier Ernst Knam per questo Natale.

Lasciatevi incantare dalla distesa di glitter color argento che, posta sul blu intenso della piccola scultura in cioccolato, ricorda le maestose costellazioni che si possono scorgere in cielo durante le fredde notti d'inverno. L'eleganza dei fiocchi di neve contribuisce a completare questa versione non solo golosa ma anche romantica del classico albero di Natale.

In cioccolato fondente Perù Pachiza 70% e ricoperto con burro di cacao blu e glitter argento.

Decorazioni in pasta di zucchero.

*In scatola regalo trasparente*  
*Pezzatura unica € 35,00*



## L'ALBERO NUVOLA

In cioccolato fondente Perù Pachiza 70%, spruzzato con burro di cacao verde e oro e impreziosito con glitter oro.

*In scatola regalo trasparente*  
*Pezzatura unica € 48,00*



## L'ALBERO CRISPBELLS

In cioccolato fondente Perù Pachiza 70% e crispearls. Disponibile anche in cioccolato al latte e bianco.

*In scatola regalo trasparente*

*Piccolo € 30,00*

*Grande € 55,00*



## L'ALBERO MODERNO

In cioccolato al latte 39% e cioccolato fondente Perù Pachiza 70 % con sfere in cioccolato bianco e cioccolato fondente e decorazioni in burro di cacao e spray oro.

*In scatola regalo trasparente*

*Pezzatura unica € 40,00*



## IL PINO POLLOCK

In cioccolato fondente Perù Pachiza 70%, al latte 39% e bianco; decorazioni in burro di cacao e isomalto.

*In scatola regalo trasparente*  
*Pezzatura unica € 35,00*



## PRALINE K E BISCOTTI

Le scatole di latta, ideali per un regalo natalizio targato Knam, racchiudono al loro interno due confezioni di prodotti realizzati interamente a mano: i cioccolatini K, inconfondibili e unici nel loro genere, concepiti dallo Chef Ernst Knam per i 25 anni della pasticceria e i biscotti sablée al cioccolato e sale di Maldon, appena sfornati nel laboratorio di via Anfossi 10.

Cioccolatino K fondente - gusto lampone e fava Tonka  
Cioccolatino K bianco - gusto yuzu e pepe di Timut  
Cioccolatino K latte - gusto passion fruit e limone nero dell'Oman  
Cioccolatino K viola - gusto cassis  
Cioccolatino K rosa - gusto fragola e rabarbaro

*Confezione cioccolatini K € 45,00*  
*Confezione biscotti € 28,00*



## TAVOLETTE FRAU KNAM SEÑORITA

Un cioccolato raro e prezioso: Frau Knam Señorita 72. Lo Chef Knam è stato il primo esportatore in Italia di questa tipologia di cioccolato, di cui ha curato tutte le fasi, dal vero e proprio studio e selezione della varietà del frutto del cacao, all'esportazione dal Perù e alla lavorazione finale in laboratorio.

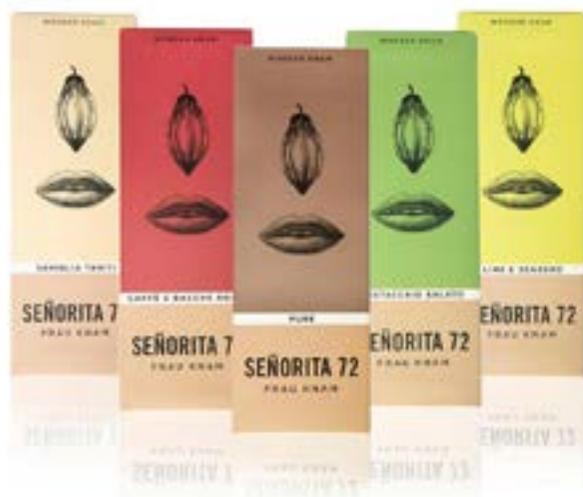
Un viaggio di esplorazione e scoperta delle piantagioni più particolari e fuori dalle rotte usuali, proprio nel momento in cui il frutto del cacao, la cabossa, viene raccolto. La ricerca dello Chef lo ha condotto nella valle di La Convención, nella regione di Cusco, dove si trovano 17.832 ettari di terra di cacao, che hanno sviluppato delle pregiate varietà autoctone definite "chuncho", tra cui queste cinque tipologie: pamuco, chuncho de montaña, punta lanza, achoccha e "señorita". Le fave di cacao di Chuncho a La Convención sono concentrate nel distretto di Quellouno, dove piccoli produttori sono andati specializzandosi in "chuncho señorita".

Il nome Frau Knam Señorita è un omaggio alla moglie che lo ha affiancato in tutte le tappe di un viaggio attraverso il mondo e che insieme a lui ha elaborato l'esclusivo design e packaging della tavoletta limited edition, che riproporrà tutta l'essenza e le fragranze di questo cacao speciale.

Tavolette Frau Knam Señorita disponibili in cinque diversi gusti:

- Pure
- Pistacchio salato
- Lime e zenzero
- Caffè e bacche rosse
- Vaniglia Tahiti

Al pezzo € 12,00



## LE PALLINE DI NATALE

Latte, fondente e bianco, le palline, decorate con cioccolato bianco e burro di cacao colorato, sono tutte da assaporare, ideali per un dolce e goloso Natale.

Scatola da 3 pezzi € 28,00



## I KUBI

Cubo in cioccolato disponibile nei gusti più vari e particolari:

Kubo fondente

Kubo latte

Kubo bianco

Kubo Tris

Kubo fondente e nocciole

Kubo fondente e pistacchi

Kubo latte e Fava Tonka

Kubo bianco e pistacchi sabbati

Kubo da 500 gr

con coltello da cioccolato € 38,00

Kubo da 1 kg

con coltello da cioccolato € 60,00



## I KNAMOTTI

Knamotto disponibile in più varianti:  
Knamotto fondente con ripieno di gianduja  
Knamotto latte con ripieno di gianduja  
Knamotto bianco con ripieno di gianduja  
Knamotto fondente e pepe nero di Sarawak con ripieno di gianduja  
Knamotto latte e pepe nero di Sarawak con ripieno di gianduja  
Knamotto bianco e pepe nero di Sarawak con ripieno di gianduja  
Knamotto bianco con ripieno di pasta di pistacchio

*In scatola regalo Christmas Edition argento € 12,00*



## LE SCHOCK PRALINE

Le praline nella loro forma classica ma con un gusto particolare, nell'elegante scatola regalo in argento. La versione 2021 color oro al gusto cioccolato fondente con un ripieno di cremino gianduja e caramello scoppiettante.

*Scatola 100 gr € 20,00*



## LE STELLE DI CANNELLA

Biscotti a base di mandorle e nocciole, profumati alla cannella e ricoperti con una glassa bianca.

*Disponibili in sacchetti da 150 gr € 8,00*



## I LOLLIPOP

Cioccolato fondente, latte e bianco.

*Al pezzo € 2,50*



## LECCA, LECCA, STELLA & ALBERO LECCA LECCA CON DECORO NATALIZIO

Lecca lecca di varie forme e decorazioni: dai classici in cioccolato fondente, latte e bianco ai più elaborati in cioccolato fondente con crispy lampone, cioccolato al latte con crispy passion fruit e cioccolato bianco con crispy yogurt.

*Lecca lecca stella & albero* € 5,00  
*Lecca lecca con decoro natalizio* € 2,50



## GLI OMINI

In cioccolato fondente, al latte e bianco, decorati con cioccolato bianco colorato.

*Al pezzo* € 3,50



## LE TAVOLETTE

Fondente  
Fondente e nocciole  
Fondente e rosmarino  
Fondente e peperoncino  
Fondente e crispy lampone  
Latte  
Latte e cannella  
Latte e brasilienne ai pistacchi  
Latte e brasilienne alle nocciole  
Bianco  
Bianco e crispy passion fruit  
Bianco e crispy yogurt  
Bianco e crispy fragola  
Bianco capperi e limone  
Bianco e crispy lampone  
Bianco e pistacchi sabbiati  
Tavoletta speziata al cioccolato fondente e spezie cinesi (in confezione natalizia rossa)

*Al pezzo* € 8,00



## I TARTUFI

In cioccolato fondente e gianduja, ricoperti di cacao in polvere o zucchero a velo.

*Al pezzo € 25,00*

## TARTUFO ORO LIMITED EDITION

Un pezzo unico, un tartufo in cioccolato fondente e gianduja ricoperto di foglie d'oro commestibili.

L'edizione è limitata a pochi esemplari, accompagnati da un certificato di qualità autografato personalmente dallo Chef.

*Al pezzo € 250,00*



## CIOCCOLATA CALDA, DRAGÈES E BISCOTTI

La scatola tubo, nella sua confezione affusolata ed elegante, viene presentata con al suo interno tre varianti di prodotti al cioccolato: il preparato speciale Knam per la cioccolata calda in tazza, i biscotti più amati dai clienti della pasticceria, i sablè cioccolato e sale di Maldon, in un formato "big", oppure i dragées al latte, fondente e bianco.

Il regalo perfetto per affrontare l'inverno con un pizzico di dolcezza in più.

<i>Confezione cioccolata calda</i>	<b>€ 12,00</b>
<i>Confezione sablè cioccolato e sale di Maldon</i>	<b>€ 15,00</b>
<i>Confezione drageès</i>	<b>€ 18,00</b>



## LE PRALINE

### LINEA CLASSICI

Cioccolato bianco  
Cioccolato al latte  
Cioccolato fondente  
Caramello e sale di Maldon  
Peperoncino di Aleppo  
Nocciola piemontese di Alba  
Mandorla di Avola  
Caffè con profumo di fiore di cannella  
Pistacchio di Bronte  
Cioccolato e arancia di Sicilia

### LINEA OLTRE

Mango, frutto della passione e pepe rosa  
Olio extra vergine di oliva e olive Taggiasche  
Zafferano e riso soffiato  
Aglio nero fermentato  
Fava Tonka  
Yuzu  
Aloe vera e lime  
Amarena  
Vaniglia Tahiti  
More, marzapane e vodka  
Moscow Mule

### LINEA KROMATICI

Cassis  
Cioccolato al latte e caffè  
Cocco e frutto della passione  
Fragola  
Lampone  
Liquirizia e lime  
Limone di Amalfi  
Mandarino  
Menta piperita  
Tè verde Matcha

## LINEA ITALIAN TRAVEL

Peperoncino di Sicilia  
Pinoli e miele  
Limone di Sorrento  
Caramello e grue di cacao  
Speck e pepe nero di Sarawak  
Capperi e limone  
Croccante al rosmarino  
Pomodoro e basilico  
Croccante e semi di zucca  
Aceto balsamico, grue di cacao

<b>Al pezzo</b>	<b>€ 1,50</b>
<b>Scatola praline 3 pezzi</b>	<b>€ 6,50</b>
<b>Scatola praline 5 pezzi</b>	<b>€ 11,00</b>
<b>Scatola praline 10 pezzi</b>	<b>€ 19,00</b>
<b>Scatola lusso 10 pezzi</b>	<b>€ 22,00</b>
<b>Scatola praline 20 pezzi</b>	<b>€ 35,00</b>
<b>Scatola lusso 20 pezzi</b>	<b>€ 37,00</b>
<b>Scatola praline 30 pezzi</b>	<b>€ 50,00</b>
<b>Scatola lusso 30 pezzi</b>	<b>€ 55,00</b>
<b>Scatola praline 40 pezzi</b>	<b>€ 65,00</b>
<b>Scatola lusso 40 pezzi</b>	<b>€ 70,00</b>



## GELATINE

Non solo cioccolato in via Anfossi 10.

Un'elegante confezione color oro, che racchiude le diverse tipologie di gelatine per creare una composizione unica e colorata.

Le gelatine Knam sono prodotte utilizzando la frutta migliore e si sente: addentarne un pezzetto sarà proprio come assaggiare un concentrato di gusto e vitamine. Al limone; cassis; lampone; mango passion fruit e bacche rosse; albicocca.

*Confezione da 25 gelatine € 38,00*



## MACARON TREE

In cioccolato fondente Perù Pachiza 70% con due diversi gusti di macarons: rosso lampone, bianco vaniglia.

*Piccolo € 95,00*

*Grande € 190,00*



## LA TORTA ALBERO

La mousse ai tre cioccolati, ovvero la creazione emblema della Pasticceria Ernst Knam, viene glassata, decorata ed infine impreziosita da un albero in cioccolato fondente e cioccolato bianco, decorato con dettagli in pasta di zucchero e burro di cacao.

*Al kg € 45,00*



## LA K FRAU KNAM SEÑORITA 72

La K limited edition 2021 racchiude al suo interno tre tavolette di cioccolato Frau Knam Señorita 72. Una rara e preziosa tipologia di cioccolato che lo Chef e Maître Chocolatier Ernst Knam ha scoperto e importato dal Perù. Il chicco del cacao Señorita (varietà cuncho, 100% criollo) ha un gusto intenso, caratterizzato da aromi floreali e da un retrogusto fruttato; la particolarità che lo contraddistingue è che, durante la sua crescita e la fermentazione, non assorbe acidità.

- Cioccolato Frau Knam Señorita 72 Pure
- Cioccolato Frau Knam Señorita 72 con grùe di cacao sabbato
- Cioccolato Frau Knam Señorita 72 con caramello salato

*Confezione € 28,00*



## LE CONFEZIONI

Tutti i prodotti protagonisti del Catalogo 2021 possono essere acquistati e regalati singolarmente, oppure combinati in tantissimi modi diversi per creare cesti natalizi sempre nuovi e personalizzati, capaci di incontrare tutti i gusti.

La Pasticceria Ernst Knam propone alcuni suggerimenti, ma la freschezza dei prodotti e il servizio customer tailored permettono di approntare soluzioni sempre nuove e adatte a tutte le esigenze.

### • CONFEZIONE CIOCCOLATO

- 1 lievitato pere e cioccolato 500 g
- 1 confezione di cookies
- 1 confezione di sablè cioccolato e sale
- 1 confezione di zenzero candito fondente
- 1 confezione di praline Italian Travel da 10 pezzi
- 1 torrone ricoperto di cioccolato
- 1 crema al cacao
- 1 salame di cioccolato
- 3 tavolette (fondente, latte e bianco)

**€ 140,00**

### • CONFEZIONE CHOCOLATE EXTREME

- 1 confezione di zenzero candito fondente
- 1 knamotto
- 4 tavolette al fondente (1 peperoncino, 1 grue di cacao, 1 speziata, 1 rosmarino)
- 1 confezione di praline Italian Travel da 10 pezzi
- 1 torrone ricoperto di cioccolato
- 1 confezione di dragées ai tre cioccolati
- 1 confezione di dragées amarene fondente

**€ 120,00**

### • CONFEZIONE TRIS

- 1 confezione di sablè al cioccolato
- 3 tavolette (fondente, latte e bianco)
- 2 confezioni di dragées ai tre cioccolati
- 1 confezione di arancia candita

**€ 60,00**

### • CONFEZIONE SALATO

- 1 confezione di grissini
- 2 confezioni di biscotti salati
- 1 confezione di mandorle
- 2 tavolette (1 rosmarino, 1 capperi e limone)
- 1 confezione di mandorle al caramello salato

**€ 65,00**

### • CONFEZIONE AGRUMATO

- 1 pan di frutta
- 1 confezione di arancia candita
- 3 Tavolette (bianco capperi e limone, latte e pepe di Timut, fondente)
- 1 confezione di lingue di gatto agli agrumi

**€ 72,00**



## I FINGER FOOD SALATI

Ecco le migliori specialità finger salate dello Chef Ernst Knam, una selezione, sempre personalizzabile, adatta a soddisfare tutti i palati.

### *Tropical finger sandwich*

- Finger sandwich con salmone leggermente affumicato, cream cheese al lime, mango e rucola

### *Finger sandwich*

- Finger sandwich con crema di tonno, capperi e uova sode
- Finger sandwich con cream cheese al lime e cetrioli
- Finger sandwich con cream cheese al lime con zucchine alla griglia e pesto
- Finger sandwich con mortadella e carciofi sott'olio
- Finger sandwich con prosciutto cotto, stracchino, pomodoro e rucola

### *Mini tartellete salate:*

- Tartelletta pomodoro con mascarpone all'arancia e tartare di pomodoro in gelatina decorato con zeste di limone semi candito
- Tartelletta bianca con mascarpone al pistacchio e semi cupola di tartare di salmone affumicato e pistacchio salato tostato
- Tartelletta con semi cupola di acciughe del mar Cantabrico e pomodoro
- Cannoli con foie gras, mela e pepe nero di Sarawak
- Tartelletta con gorgonzola e semi cupola di pera in purea, decorata con foglia oro

*Al pezzo € 2,50*

*Ordine minimo 30 pezzi, 10 per tipologia*



### *Tartellete salate midi:*

- Tartelletta bianca con crema di limone, mortadella e scarola
- Tartelletta bianca con crema di pera senapata e salmone leggermente affumicato
- Tartelletta bianca con crema di pesto e zuccina alla griglia arrotolata

*Al pezzo € 5,00*



## I PANETTONI GASTRONOMICI

Ogni panettone è composto da 6 strati costituiti da 4 sandwiches = 24 sandwiches

La base è un misto tra pan brioche non dolce e pane bianco con pochissimo lievito di birra a lunga lievitazione.

### PANETTONE GASTRONOMICO BLU

Come base di farcitura abbiamo un formaggio cremoso che arricchiamo con: succo di limone, scorza di limone, sale di Maldon e pepe bianco di Sarawak.

Ogni strato viene finito con insalata scarola

In superficie ci sono 4 spiedini con pomodorini, alkekengi, germogli vari

Gusto:

- Salmone leggermente affumicato Kenmark e mango
- Pesce spada leggermente affumicato e pepe rosa
- Acciughe del mar Cantabrico
- Carpaccio di polipo e pomodorini semi canditi
- Crema di branzino, capperi e olive Taggiasche
- Gamberi rossi di Sicilia all'arancia

€ 160,00

### PANETTONE GASTRONOMICO ROSSO

Come base di farcitura abbiamo un formaggio cremoso che arricchiamo con: senape all'Antica, scorza di limone, sale di Maldon e pepe nero di Sarawak.

Ogni strato viene finito con insalata trevisana

In superficie ci sono 4 spiedini con pomodorini, alkekengi, germogli vari

Gusto:

- Mortadella ai pistacchi
- Prosciutto cotto di Praga
- Prosciutto crudo di Parma
- Crema di foie gras
- Speck Tirolese
- Salame Felino

€ 130,00

## PANETTONE GASTRONOMICO VERDE

Come base di farcitura abbiamo un formaggio cremoso che arricchiamo con: succo di limone, scorze di limone, sale di Maldon e pepe bianco di Sarawak.

Ogni strato viene finito con insalata scarola

In superficie ci sono 4 spiedini con pomodorini, alkekengi, germogli vari

Gusto:

- Zucchine alla griglia e pesto di basilico
- Pomodorini semi canditi e timo
- Crema ai funghi porcini e rosmarino
- Melanzane al miso rosso e sesamo tostato
- Crema di carciofi e Parmigiano
- Purea di patate con capperi e olive Taggiasche

€ 120,00



## LA CANDELA

Candela dalla dolce fragranza di cioccolato.

€ 38,00



## IL MECHANDISING KNAM

La t-shirt € 25,00  
Il grembiule € 25,00  
La calamita € 5,00  
La shopper € 20,00  
Il cappellino € 15,00

## I LIBRI

Dolce Dentro € 19,90  
La versione di Knam € 19,90  
La mia storia con il cioccolato € 19,90



*Per prenotazioni dal catalogo  
eknam@eknam.com*

*Per info sui corsi e la Knam Experience Cooking Class  
corsi@eknam.com*

**PASTICCERIA ERNST KNAM**  
Via A. Anfossi, 10 - 20135 Milano  
T. +39 02.55194448