Barbagallo in Cucina

Chef Daniele Barbagallo

COLLEZIONE NATALE 2026

Panettoni & Pandori Artigianali



Chef Daniele Barbagallo

Tradizione siciliana • Lievito madre • Birsfelden - Basel - Svizzera

Barbagallo in Cucina

Chef Daniele Barbagallo

CHI SIAMO

WER WIR SIND

Barbagallo in Cucina è un **progetto artigianale di famiglia** nato dalla passione di **Daniele Barbagallo** per i grandi lievitati e la pasticceria.

Dall'**Italia all'Australia**, fino alla **Svizzera**, Daniele ha costruito un percorso fatto di esperienza, ricerca e cura del dettaglio.

Oggi, **insieme alla sua famiglia,** porta avanti a **Birsfelden** una produzione artigianale dedicata a panettoni, pandori e specialità da forno, con **lievito madre, ingredienti selezionati** e **gusto autentico**.

Barbagallo in Cucina ist ein handwerkliches **Familienprojekt**, das aus der Leidenschaft von **Daniele Barbagallo** für große Hefeteigprodukte und die Patisserie entstanden ist.

Von Italien über Australien bis in die Schweiz hat Daniele Erfahrung, Leidenschaft und Sorgfalt aufgebaut.

Heute führt er **gemeinsam mit seiner Familie** in **Birsfelden** eine artisanale Produktion von Panettoni, Pandori und Back-Spezialitäten – mit **Sauerteig, ausgewählten Zutaten** und **authentischem Geschmack.**



Famiglia
Familie
Una famiglia di 3 figli
Eine Familie mit 3 Kindern

Artigianale
Handwerklich
Tradizione, esperienza e passione
Tradition, Erfahrung und Leidenschaft

Lievito madre
Sauerteig
Lavorazioni lente e ingredienti selezionati
Langsame Prozesse und ausgewählte Zutaten

Gusto autentico
Authentischer Geschmack
La Sicilia in ogni creazione
Sizilien in jeder Kreation

FATTO CON PASSIONE · PENSATO PER LE FESTE.

Barbagallo in Cucina

Chef Daniele Barbagallo

MATERIE PRIME SELEZIONATE

AUSGEWÄHLTE ROHSTOFFE

La qualità dei nostri grandi lievitati inizia dalla scelta di materie prime eccelenti. Utilizziamo burro bavarese di alta qualità, uova fresche svizzere, farine italiane selezionate, vaniglia Bourbon del Madagascar, miele siciliano dell'Etna, agrumi canditi siciliani e cioccolato svizzero. Ingredienti autentici e genuini, per un gusto unico e inconfondibile.

Die Qualität unserer grossen Hefeteiggebäcke beginnt mit der Auswahl der besten Rohstoffe. Wir verwenden hochwertigen bayerischen Butter, frische Schweizer Eier, italienische Mehle von höchster Qualität, Bourbon-Vanille aus Madagaskar, sizilianischen Honig vom Ätna, kandierte sizilianische Zitrusfrüchte und Schweizer Schokolade. Authentische und natürliche Zutaten für einen einzigartigen und unverwechselbaren Geschmack.



Materie prime di alta qualità
Rohstoffe von höchster Qualität

Ingredienti naturali e genuini
Natürliche und echte Zutaten

Lavorazione artigianale
Handwerkliche Verarbeitung

Barbagallo in Cucina

Chef Daniele Barbagallo

IL NOSTRO LIEVITO MADRE

UNSER SAUERTEIG



Il nostro lievito madre nasce da tre anime vive e curate ogni giorno con passione. **Mela** è il nostro lievito madre creato da acqua, farina e mela svizzera: sprigiona note aromatiche delicate, un profumo elegante e una naturale rotondità. **Camilla** nasce da sola acqua e farina, ed è il cuore della nostra continuità: anni di rinfreschi quotidiani le donano equilibrio, stabilità e una straordinaria capacità fermentativa. **Rocco legato** è il nostro lievito madre legato, più tenace e strutturato: un prezioso alleato per i grandi lievitati, pensato per dare forza, spinta e regolarità. Insieme raccontano il nostro **metodo artigianale**, fatto di tempo, cura e autenticità.

Unser Sauerteig lebt in drei handwerklich gepflegten Kulturen. **Mela** entsteht aus Wasser, Mehl und einem Schweizer Apfel und zeichnet sich durch feine aromatische Noten, einen eleganten Duft und eine natürliche Rundheit aus. **Camilla** wird nur aus Wasser und Mehl geführt und ist das Herzstück unserer täglichen Arbeit: Jahre sorgfältiger Auffrischungen verleihen ihr Balance, Stabilität und eine aussergewöhnliche Triebkraft. **Rocco legato** ist unser gebundener Sauerteig – kräftiger, strukturierter und ideal für grosse Hefeteige, denen er Kraft, Ausdauer und Regelmässigkeit verfeiht. Zusammen verkörpern sie unsere **handwerkliche Methode** aus Zeit, Sorgfalt und Authentizität.



RINFRESCO QUOTIDIANO

Tägliche Auffrischung

Ogni giorno i nostri lieviti vengono rinfrescati con cura, costanza e attenzione.

Unsere Sauerteige werden täglich mit Sorgfalt, Beständigkeit und Aufmerkasmkeit aufgefrischt.



MELA, CAMILLA E ROCCO

Drei lebendige Kulturen

Tre identità diverse, un solo metodo artigianale: equilibrio, forza e personalità.

Drei verschiedene Identitäten, vereint durch eine handwerkliche Methode: Balance, Kraft und Charakter.



AROMA, FORZA E DIGERIBILITÀ

Aroma, Kraft und Bekömmlichkeit

Profumo, sofficità, struttura e una migliore digeribilità per i nostri grandi lievitati.

Duft, Weichheit, Struktur und eine bessere Bekömmlichkeit für unsere grossen Hefeteige.



L'ALVEOLATURA NATURALE

Die natürliche Alveolatur

Una struttura viva e armoniosa, segno di un lievito forte e ben equilibrato.

Eine lebendige und harmonische Struktur, ein Zeichen für einen starken und gut ausgewogenen Sauerteig.

FATTO CON PASSIONE. PENSATO PER LE FESTE.

Barbagallo in Cucina

Chef Daniele Barbagallo

PANETTONE TRADIZIONALE

CLASSICO / KLASSISCH



Il nostro Panettone Tradizionale è realizzato artigianalmente con lievitazione naturale e con il nostro lievito madre, arricchito con canditi di arancia e cedro e uvetta sultanina selezionata. Un grande classico della tradizione, che regala un gusto equilibrato, profumo intenso e una sofficità incomparabile.

Unser traditioneller Panettone wird handwerklich mit natürlichem Sauerteig hergestellt und mit kandierten Orangen- und Zitronatzitronen sowie ausgewähltem Rosinen verfeinert. Ein zeitloser Klassiker, der mit seinem ausgewogenen Geschmack, seinem intensiven Aroma und seiner unvergleichlichen Weichheit überzeugt.



Formati disponibili:
100 g, 300 g, 500 g, 1 kg, 5 kg su richiesta

Erhältliche Grössen:
100 g, 300 g, 500 g, 1 kg, 5 kg *auf Anfrage*

Allergeni: glutine, uova, latte, mandorle.
Può contenere altra frutta a guscio e soia.

Allergene: *Gluten, Eier, Milch, Mandeln.*
Kann Spuren von anderen Schalenfrüchten und Soja enthalten.

FATTO CON PASSIONE. PENSATO PER LE FESTE.

Barbagallo in Cucina

Chef Daniele Barbagallo

PANETTONE TRE CIOCCOLATI

FONDENTE / LATTE / BIANCO



Il nostro Panettone ai Tre Cioccolati è realizzato artigianalmente con lievitazione naturale e con il nostro lievito madre, arricchito con pregiato cioccolato fondente, al latte e bianco, accuratamente selezionati. Un impasto ricco e armonico, che regala un gusto intenso, avvolgente e una texture morbida e irresistibile.

Unser Panettone mit drei Schokoladen wird handwerklich mit natürlichem Sauerteig hergestellt und mit erlesenem dunkler, Vollmilch- und weisser Schokolade verfeinert. Ein reiches und harmonisches Gebäck, das mit seinem intensiven Geschmack, seiner weichen, umhüllenden Textur und seinem unwiderstehlichen Aroma begeistert.

Formati disponibili:
100 g, 300 g, 500 g, 1 kg, 5 kg su richiesta

Erhältliche Grössen:
100 g, 300 g, 500 g, 1 kg, 5 kg *auf Anfrage*

Allergeni: glutine, uova, latte, soia. Può contenere frutta a guscio.

Allergene: *Gluten, Eier, Milch, Soja. Kann Spuren von Schalenfrüchten enthalten.*

FATTO CON PASSIONE. PENSATO PER LE FESTE.

Barbagallo in Cucina

Chef Daniele Barbagallo

PANETTONE ALL'ALBICOCCA

MIT APRIKOSEN



Il nostro Panettone all'Albicocca è realizzato artigianalmente con lievitazione naturale e con albicocche semicandite in sciroppo di zucchero e glucosio, burro di alta qualità, tuorlo d'uovo, miele e vaniglia Bourbon, per un gusto armonioso e raffinato.

Unser Panettone mit Aprikosen wird handwerklich mit natürlichem Sauerteig hergestellt und mit halb kandierten Aprikosen in Zuckersirup und Glukose, hochwertiger Butter, Eigelb, Honig und Bourbon-Vanille verfeinert. Er ist ein köstlicher Genuss mit einer angenehmen Fruchtigkeit und einem ausgewogenen Aroma.



Formati disponibili:
500 g, 1 kg

Erhältliche Grössen:
500 g, 1 kg

Ingredienti principali:
Albicocca semicandita, lievito madre, burro, tuorlo d'uovo, miele, vaniglia Bourbon.

Allergeni: *glutine, uova, latte, mandorle.*

FATTO CON PASSIONE, PENSATO PER LE FESTE.

Barbagallo in Cucina

Chef Daniele Barbagallo

PANETTONE AI FRUTTI DI BOSCO

MIT WALDFRÜCHTEN



Il nostro Panettone ai Frutti di Bosco è realizzato artigianalmente con lievitazione naturale e con frutti di bosco semicanditi in sciroppo di zucchero e glucosio, ricoperto da una raffinata glassa al cioccolato Ruby e decorato con petali di rosa, per un gusto intenso, elegante e deliziosamente fruttato.

Unser Panettone mit Waldfrüchten wird handwerklich mit natürlichem Sauerteig hergestellt und mit halb kandierten Waldfrüchten in Zuckersirup und Glukose, veredelt mit einer feinen Ruby-Schokoladenglasur und dekoriert mit Rosenblütenblättern. Er ist ein aussergewöhnlicher Genuss mit intensiver Fruchtigkeit und einer eleganten, delikaten Note.



Formati disponibili:
500 g, 1 kg

Erhältliche Grössen:
500 g, 1 kg

Ingredienti principali:
Frutti di bosco semicanditi, lievito madre, burro, tuorlo d'uovo, miele, vaniglia Bourbon, cioccolato Ruby, petali di rosa.

Allergeni: *glutine, uova, latte.*

FATTO CON PASSIONE, PENSATO PER LE FESTE.

Barbagallo in Cucina

Chef Daniele Barbagallo

PANETTONE AL PISTACCHIO

MIT PISTAZIE



Il nostro Panettone al Pistacchio è realizzato artigianalmente con lievitazione naturale e ingredienti selezionati di alta qualità. È arricchito e rifinito con crema al pistacchio esterna, una golosa glassa al cioccolato bianco e granelle di pistacchi, per un gusto elegante, intenso e avvolgente.

Unser Panettone mit Pistazien wird handwerklich mit natürlichem Sauerteig hergestellt und mit ausgewählten Zutaten von höchster Qualität verfeinert. Er wird außen mit Pistazienkerne, einer feinen weißen Schokoladenglasur und knuspriger Pistaziengranella veredelt – für einen eleganten, intensiven und harmonischen Geschmack.



Formati disponibili:
500 g a 1 kg

Erhältliche Grössen:
500 g und 1 kg

Ingredienti principali:
Crema di pistacchio, lievito madre, burro, tuorlo d'uovo, miele, vaniglia Bourbon.

Hauptzutaten:
Pistazienkerne, Sauerteig, Butter, Eigelb, Honig, Bourbon-Vanille.

Allergeni: glutine, uova, latte, pistacchio.
Allergene: *Gluten, Eier, Milch, Pistazie.*

FATTO CON PASSIONE, PENSATO PER LE FESTE.

Barbagallo in Cucina

Chef Daniele Barbagallo

PANETTONE CREMA KINDER

KINDER CREME



Il nostro Panettone Crema Kinder è realizzato artigianalmente con lievitazione naturale e con il nostro lievito madre. Un impasto soffice e profumato, arricchito con una golosa crema al gusto Kinder e ricoperto con cioccolato al latte e bianco, granella di nocciole e pezzi di cioccolato. Un'esperienza irresistibile che conquista grandi e piccini.

Unser Panettone Kinder Creme wird handwerklich mit natürlichem Sauerteig hergestellt. Ein weicher und duftender Teig, verfeinert mit einer köstlichen Kinder-Creme und überzogen mit Milch- und weißer Schokolade, knusprigen Haselnüssen und Schokoladenstückchen. Ein unwiderstehlicher Genuss, der Groß und Klein begeistert.



Formati disponibili:
500 g e 1 kg

Erhältliche Grössen:
500 g und 1 kg

Ingredienti principali:
Crema al gusto Kinder, cioccolato al latte e bianco, granella di nocciole.

Hauptzutaten:
Kinder-Creme, Milch- und weiße Schokdade, gehackte Haselnüsse.

Allergeni:
glutine, uova, latte, nocciole.

Allergene:
Gluten, Eier, Milch, Haselnüsse.

FATTO CON PASSIONE. PENSATO PER LE FESTE.

Barbagallo in Cucina

Chef Daniele Barbagallo

PANETTONE LUXURY AI MARRONI

LIMITED EDITION



Il nostro Panettone Luxury ai Marroni è realizzato con Lievito Madre e arricchito con generosi pezzi di marroni canditi, per un gusto raffinato, avvolgente e naturalmente dolce, dal sapore autentico e festivo.

Unser Luxury-Panettone mit Marroni wird mit Lievito Madre hergestellt und mit großzügigen kandierten Marronistücken verfeinert – für einen eleganten, umhüllenden und natürlich süßen Geschmack.

Ingredienti principali
Marroni canditi, lievito madre, burro, tuorlo d'uovo, miele, vaniglia Bourbon.

Hauptzutatem
Kandierte Marroni, Lievito Madre, Butter, Eigelb, Honig, Bourbon-Vanille.

Allergeni
glutine, uova, latte.

Allergene
Gluten, Eier, Milch.

Formati disponibili:
500 g, 1 kg.

Erhältliche Größen:
500 g, 1 kg.

FATTO CON PASSIONE. PENSATO PER LE FESTE.

Barbagallo in Cucina

Chef Daniele Barbagallo

PANETTONE NERO DELL'ETNA

LIMITED EDITION



Un panettone esclusivo che celebra l'anima autentica dell'Etna: un impasto soffice e ricco, reso unico dal cacao e dal carbone vegetale, dal caratteristico colore scuro e dal gusto intenso e raffinato.
È completato da una scenografica glassa rossa, decorata con croccanti "pietre vulcaniche" di zucchero e preziose perle di cioccolato bianco.

Ein exklusiver Panettone, der die authentische Seele des Ätna feiert: ein weicher, reichhaltiger Teig, veredelt mit Kakao und pflanzlicher Aktivkohle, mit seiner charakteristisch dunklen Farbe und einem intensiven, eleganten Geschmack. Abgerundet wird er von einer eindrucksvollen roten Glasur, dekoriert mit knusprigen „vulkanischen Steinen" aus Zucker und edlen Perlen aus weißer Schokolade.

Ingredienti principali
Cacao, carbone vegetale, amarena, cioccolato bianco, "pietre vulcaniche" di zucchero, perle di cioccolato bianco.

Hauptzutaten
Kakao, Aktivkohle, Amarenakirschen, weiße Schokolade, Zucker-Vulkansteine, weiße Schokoladenperlen.

Allergeni
glutine, uova, latte, soia.

Allergene
Gluten, Eier, Milch, Soja.

Formati disponibili:
500 g, 1 kg.

Erhältliche Größen:
500 g, 1 kg.

FATTO CON PASSIONE. PENSATO PER LE FESTE.

Barbagallo in Cucina

Chef Daniele Barbagallo

PANETTONE AL CAFFÈ

LIMITED EDITION



Il nostro Panettone al Caffè è realizzato artigianalmente con lievitazione naturale e con il nostro lievito madre. Un impasto soffice e profumato, arricchito con pregiato caffè, gocce di cioccolato fondente e una golosa crema al caffè, ricoperto con cioccolato e granella di nocciole. Un'esperienza intensa e raffinata che unisce la tradizione del panettone alla passione italiana per il caffè.

Unser Kaffee-Panettone wird handwerklich mit natürlichem Sauerteig hergestellt. Ein weicher und duftender Teig, verfeinert mit edlem Kaffee, Zartbitter-Schokoladentropfen und einer köstlichen Kaffeecreme, überzogen mit Schokolade und gehackten Haselnüssen. Ein intensives und raffiniertes Geschmackserlebnis, das die Tradition des Panettone mit der italienischen Leidenschaft für Kaffee vereint.



Formati disponibili:
500 g e 1 kg

Erhältliche Grössen:
500 g und 1 kg

Ingredienti principali:
Caffè di alta qualità, cioccolato, burro, tuorlo d'uovo, miele, lievito madre.

Hauptzutaten:
Hochwertiger Kaffee, Schokolade, Butter, Eigelb, Honig, natürlicher Sauerteig.

Allergeni:
glutine, uova, latte, soia.

Allergene:
Gluten, Eier, Milch, Soja.

FATTO CON PASSIONE. PENSATO PER LE FESTE.

Barbagallo in Cucina

Chef Daniele Barbagallo

PANDORO ARTIGIANALE









Il nostro Pandoro è realizzato artigianalmente con lievitazione naturale e il nostro lievito madre. Un impasto soffice e profumato, dal gusto delicato e avvolgente, che racchiude tutta la magia del Natale. Disponibile nella versione classica o nelle golose varianti al pistacchio e Kinder, per regalare momenti di pura dolcezza.

Unser Pandoro wird handwerklich mit natürlichem Sauerteig hergestellt. Ein weicher und duftender Teig mit feinem und umhüllendem Geschmack, der die ganze Magie von Weihnachten in sich trägt. Erhältlich in der klassischen Variante oder in den genussvollen Versionen Pistazie und Kinder, für unvergesslich süsse Momente.

Formato disponibile:
solo 1 kg

Erhältliche Grösse:
nur 1 kg

Ingredienti principali:
farina, burro, uova, zucchero, lievito madre, vaniglia.

Hauptzutaten:
Mehl, Butter, Eier, Zucker, natürlicher Sauerteig, Vanille.

Allergeni:
glutine, uova, latte, soia.

Allergene:
Gluten, Eier, Milch, Soja.

FATTO CON PASSIONE. PENSATO PER LE FESTE.

Barbagallo in Cucina

Chef Daniele Barbagallo

FORMATI & BOX

FORMATE & GESCHENKBOXEN

I nostri Panettoni e Pandori artigianali sono disponibili in diversi formati e confezioni regalo, ideali per ogni occasione, dalla tavola delle feste ai regali aziendali.

Unsere handwerklich hergestellten Panettoni und Pandori sind in verschiedenen Formaten und Geschenkverpackungen erhältlich – ideal für festliche Tafeln und Firmengeschenke.



PANETTONE / PANDORO
300 g
Formato ideale per un dolce pensiero.
Ideales Format für eine süße Aufmerksamkeit.

PANETTONE / PANDORO
500 g
Perfetto per la famiglia e la tavola delle feste.
Ideal für die Familie und die festliche Tafel.

PANETTONE / PANDORO
1 kg
Il grande classico, per un Natale autentico.
Der große Klassiker für ein authentisches Weihnachten.



BOX LUXURY
Confezione regalo di prestigio per un dono speciale.
Edle Geschenkverpackung für ein besonderes Geschenk.

TRIS SELEZIONE
Tre gusti, un'unica emozione.
Drei Sorten, ein einzigartiges Genusserlebnis.

PANETTONE ARTIGIANALE
5 kg
SU RICHIESTA
Handwerklich hergestellter Panettone
5 kg
AUF ANFRAGE

Per produzione piccoli formati personalizzati: ordine minimo 30 pezzi.
Für die Herstellung kleiner, personalisierter Formate: Mindestbestellmenge 30 Stück.

REGALI AZIENDALI SU RICHIESTA
Soluzioni personalizzate per la tua azienda.

FIRMENGESCHENKE AUF ANFRAGE
Personalisierte Lösungen für Ihr Unternehmen.

ASSORTIMENTI PERSONALIZZATI SU RICHIESTA
Crea la tua selezione ideale.

INDIVIDUELLE SORTIMENTE AUF ANFRAGE
Stellen Sie Ihre ideale Auswahl zusammen.

Barbagallo in Cucina

Chef Daniele Barbagallo

SPEDIZIONE IN TUTTA EUROPA

VERSAND IN GANZ EUROPA

Portiamo la tradizione siciliana del Panettone artigianale in tutta Europa.
Ogni ordine viene preparato con la massima cura a Birsfelden, Basel (Svizzera) e spedito con partner affidabili, per garantire che i nostri panettoni e pandori arrivino in perfette condizioni, ovunque tu sia.

Sia per privati che per aziende, offriamo un servizio attento e professionale, anche per ordini regalo e grandi quantità.

Wir bringen die sizilianische Tradition der handwerklich hergestellten Panettoni in ganz Europa. Jede Bestellung wird mit größter Sorgfalt in Birsfelden, Basel (Schweiz) vorbereitet und mit zuverlässigen Partnern versendet, damit unsere Panettoni und Pandori in einwandfreiem Zustand bei Ihnen ankommen.

Für Privatkunden und Unternehmen bieten wir einen sorgfältigen und professionellen Service, auch für Geschenkbestellungen und größere Mengen.



IMBALLAGGIO PROTETTO
Sichere Verpackung

Confezioniamo ogni prodotto con materiali protettivi per garantire l'integrità durante il trasporto.

Wir verpacken jedes Produkt mit schützenden Materialien, um eine sichere Lieferung zu gewährleisten.

SPEDIZIONE IN TUTTA EUROPA
Versand in ganz Europa

Consegna rapida e affidabile in tutti i paesi europei grazie a partner selezionati.

Schnelle und zuverlässige Lieferung in alle europäischen Länder dank ausgewählter Logistikpartner.

ORDINI REGALO
Geschenkbestellungen

Possiamo spedire direttamente ai tuoi destinatari con messaggio personalizzato.

Wir können Ihre Bestellungen direkt an Ihre Empfänger versenden – mit persönlicher Nachricht.

PRENOTAZIONI ANTICIPATE
Vorbestellungen

Accettiamo ordini natalizi in anticipo, per privati e aziende.

Wir nehmen bereits im Voraus Weihnachtsbestellungen für Privatkunden und Unternehmen entgegen.



FATTO CON PASSIONE, PENSATO PER LE FESTE.

Barbagallo in Cucina

Chef Daniele Barbagallo

SEGUICI SU TIKTOK & SOCIAL

FOLGE UNS AUF TIKTOK & SOCIAL MEDIA

LIVE-PRODUKTIONEN, NEUHEITEN UND BESTELLUNGEN



LIVE DI PRODUZIONE DAL VIVO

LIVE-PRODUKTIONEN DIREKT AUS UNSERER KÜCHE

Seguici su *TikTok* per vivere in diretta la nostra produzione quotidiana, scoprire le novità, tante idee regalo per le feste e ordinare i tuoi panettoni artigianali.

Erlebe unsere tägliche Produktion live, entdecke Neuheiten, viele Geschenkideen für die Festtage und bestelle deine handwerklich hergestellten Panettoni.

TikTok	@barbagallo_in_cucina	LIVE VIDEO RICETTE
Instagram	@barbagallo_in_cucina	NOVITÀ DIETRO LE QUINTE IDEE REGALO
Facebook	Barbagallo in Cucina	AGGIORNAMENTI EVENTI PROMOZIONI
WhatsApp / DM	Ordini e informazioni	ORDINI RICHIESTE CONSULENZA



FATTO CON PASSIONE, PENSATO PER LE FESTE.

Barbagallo in Cucina

Chef Daniele Barbagallo

CONTATTI & ORDINI

KONTAKT & BESTELLUNGEN

Grazie di aver scelto i nostri prodotti!

Portiamo sulle vostre tavole la tradizione siciliana con panettoni e pandori artigianali, realizzati con ingredienti selezionati e tanta passione.
Siamo a vostra disposizione per ordini natalizi, confezioni regalo e richieste aziendali.

Vielen Dank, dass Sie unsere Produkte wählen!

Wir bringen sizilianische Tradition auf Ihren Tisch mit handwerklich hergestellten Panettoni und Pandori, ausgewählten Zutaten und viel Leidenschaft.
Wir stehen Ihnen gerne für Weihnachtsbestellungen, Geschenkverpackungen und Firmenanfragen zur Verfügung.

Barbagallo in Cucina GmbH
Birsfelden, Baselland, Svizzera

Email: barbagallincucina@gmail.com

PANETTONI ARTIGIANALI
HANDWERKLICHE PANETTONI

PANDORI ARTIGIANALI
HANDWERKLICHE PANDORI

CONFEZIONI REGALO
GESCHENKVERPACKUNGEN

ORDINI NATALIZI E AZIENDALI
WEIHNACHTSBESTELLUNGEN UND FIRMENANFRAGEN



LIEVITO MADRE NATURALE
NATURAL SOURDOUGH

TRADIZIONE SICILIANA
SICILIAN TRADITION

INGREDIENTI SELEZIONATI
PREMIUM INGREDIENTS

GUSTO ARTIGIANALE
ARTISAN TASTE