la Rassegna.it
Fondata nel 1906

La pasticceria “In croissanteria Lab’ premiata per il miglior panettone classico

written by Redazione
19 Novembre 2018

La pasticceria ‘In croissanteria Lab’ di Italo Vezzoli a Carobbio Degli Angeli è stata premiata con il titolo di miglior lievitato classico alla manifestazione milanese ‘Re Panettone’. Vezzoli si è imposto con un panettone nella versione più tradizionale ma senza uvette e canditi, per rispondere al gusto dei nuovi consumatori.
Il pasticcere gestisce la pasticceria insieme alla moglie Laura da circa vent’anni. Negli ultimi anni grazie ai figli Nicolò e Cristiano l’attività – ha aggiunto nell’insegna ‘In croissanteria’ l’acronimo Lab, per rimarcare l’evoluzione produttiva della pasticceria che è diventata anche ristorante e cocktail-bar.

Copyrights 2006-2022 - Iniziative Ascom S.p.A. - P.iva e C.F. 01430360162

Copyrights 2006-2022 - Iniziative Ascom S.p.A. - P.iva e C.F. 01430360162