

# **El Panettone gourmet de Casa Losito, el dulce estrella para los desayunos, sobremesas y meriendas de Navidad**

## **Ingredientes naturales, color dorado y estructura esponjosa, las claves del éxito del panettone de Casa Losito en Navidad**

El Gremio de Pasteleros de Barcelona apunta que el consumo de panettone en España se ha multiplicado por diez desde 2014.

Casa Losito cuenta con siete tipos de panettones, que engloban desde sabores clásicos como el chocolate o marrón glasé hasta innovaciones como el de pera con chocolate, lo que la convierten en un referente en cuanto a la variedad y excelente calidad de sus productos.

Se acercan las Fiestas, las reuniones familiares, el frío y, con ellas, las sobremesas eternas, los desayunos intempestivos y las merendolas navideñas. Y qué mejor forma de acompañarlas que con el producto estrella de las últimas Navidades: el panettone. Según el Gremio de Pasteleros de Barcelona, su consumo se ha multiplicado por 10 desde 2014.

Aunque de origen milanés, el panettone se ha consolidado como uno de los dulces navideños habituales entre los españoles, lo que los ha afianzado en el mercado nacional: el 89% de las ventas del sector de la pastelería, la bollería y la panificación se producen en el país, según el Informe Anual 2021 de Produlce.

Desde Casa Losito, la compañía familiar de productos italianos, apuntan a que el éxito de los panettones se debe, principalmente, a los ingredientes naturales, sin químicos ni aditivos, la textura de algodón con un aspecto tierno y delicado, la forma de seta y al color dorado gracias el glaseado de avellana.

Todo ello permite crear una estructura esponjosa, que desborde sobre el molde. Y, para obtener un punto más de sabor, desde Casa Losito señalan que se puede acompañar de una crema elaborada con mascarpone, huevo, azúcar y coñac o calentar ligeramente previo a su consumo para que la mantequilla se active, tal y como realizan en Italia, origen del boom de este demandado dulce navideño.

Roberto Losito, director comercial de Casa Losito, explica que "en gran parte el éxito de los panettones se debe a que se ha afianzado como un producto gourmet y muy típico de estas fechas. Su consumo se dispara durante los meses invernales por todo lo que transmite. Y es que es un alimento muy familiar, que se comparte entre todos y que está presente en la mesa durante el desayuno, la sobremesa, la merienda...".

La compañía, que tiene previsto cerrar acuerdos para su expansión en Portugal, cuenta con siete tipos de panettones: desde sabores clásicos como el chocolate o marrón glasé hasta innovaciones como el de pera con chocolate, lo que la convierten en un referente en cuanto a la variedad y excelente calidad de sus productos.

**Datos de contacto:**

Alfonso Gonzalez-Carrascosa  
609448202

Nota de prensa publicada en: [Madrid](#)

Categorías: [Gastronomía](#) [Sociedad](#) [Restauración](#) [Consumo](#)

---

**NotasdePrensa**

<https://www.notasdeprensa.es>