

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

Llega el invierno, el frío, la Navidad y con ellos los tradicionales panettones navideños. Aunque de origen milanés, este dulce se ha consolidado en las mesas españolas en los últimos años: desde 2014 su consumo en se ha multiplicado por diez, según el Gremio de Pasteleros de Barcelona.

Turrone, mazapanes, polvorones... El panettone se ha consolidado como uno de los dulces navideños habituales entre los españoles, lo que los ha consolidado en el mercado nacional: el 89% de las ventas del sector de la pastelería, la bollería y la panificación se producen en España, 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.

El aumento ha permitido incrementar la facturación del sector de la bollería y la pastelería: en 2021 creció un 24% respecto al año anterior, tal y como apunta la Asociación Española de la Industria de la Panadería, Bollería y Pastelería.

Roberto Losito, director comercial de Casa Losito, explica que "el panettone se ha disparado en España. Hace 15 años eran un producto semi desconocido y ahora es el postre estrella de las sobremesas navideñas. El panettone empieza a ser un alimento gourmet, de buen paladar, y muy bien valorado por los consumidores, que lo convierten en un producto cada vez más demandado".

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:

Alejandro Martí

610680385

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

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

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>