



Muzzi

ANTICA PASTICCERIA



受け継がれる、発酵菓子の伝統

La storia di Muzzi

1913年、ウンブリア州フォルニーニョで

Filippo Muzziにより創業。

自然発酵にこだわり、職人の技で丁寧に焼き上げる

発酵菓子 (lievitati) の名門です。

素材選びから製法まで一切妥協せず、

100年以上にわたり高い品質を守り続けています。

現在は4世代にわたる家族経営。

伝統の味と品質を守りながら、世界中に

Muzziの発酵菓子をお届けしています。



Panettone Classico

パネットーネ クラッシコ



自然酵母を使い、じっくり時間をかけて発酵。
オレンジやレーズンをふんだんに使った、
伝統の味わい。

Panettone Pere e cioccolato

洋梨&チョコレート



洋梨のやさしい甘みとチョコレートの深いコク。
上品で贅沢なハーモニーが広がる、
特別な逸品。

Pandro Classico

パンドーロ クラッシコ



厳選されたバターや卵を贅沢に使用した、
ヴェローナ発祥のやさしい口どけ。
バニラの香りが広がる、シンプルな美味しさ。