

MAURO
COLAGRECO



LES PANETTONES DU CHEF MAURO COLAGRECO SONT DISPONIBLES

Menton, le 10 novembre 2023. En cette fin d'année, Mauro Colagrecó*** dévoile les savoureux panettones de Mitron Bakery, sa boulangerie artisanale et durable.



Fidèle à la **philosophie engagée** de Mitron Bakery, les panettones gourmands (500gr ou 750gr) sont réalisés à l'aide des plus **nobles produits** et des **meilleures farines**, selon deux recettes artisanales italiennes riches en saveurs :

- **Le Traditionnel** aux amandes croquantes et fruits confits dans lequel viennent se mêler des notes subtiles de miel et de vanille.
- **Le Citron**, élu "Meilleur Panettone créatif de France", lors du **Championnat de France de panettone 2021**, met à l'honneur l'iconique citron de Menton en jouant avec ses différentes textures. Un réconfortant mélange de douceur et d'acidité.

Cette année, le Chef a confié la réalisation de sa boîte à collectionner (2000 ex. seulement) à l'illustratrice Edith Carron pour un résultat très coloré inspiré du panorama de la Riviera...



INFORMATIONS PRATIQUES

- Le Panettone Traditionnel : 500 g – **32€** | 750 g – **42€**
- Le Panettone Citron : 500 g – **34€** | 750 g – **44€**

Durée de conservation : 45 jours

Conseils de dégustation : tiédi (2 min au four à 100 degré), accompagné d'une glace à la vanille ou aux agrumes, d'un sabayon maison, ou encore de chocolat fondu

Des produits épicerie sont également disponibles en boutique : farine, confitures, kombuchas..

E-SHOP [Boutique en ligne](#)

Livraison en France métropolitaine, Monaco, et Belgique, Luxembourg, Italie, Espagne, Suisse

MITRON BAKERY MONACO [Boutique en ligne](#)

Marché de la Condamine, Place d'Armes, Monaco
Mardi - dimanche : 7h30-13h45

MITRON BAKERY MENTON

8 rue Piéta, Menton
Mardi - samedi : 8h-19h, dimanche : 8h-15h

MITRON BAKERY MENTON MARCHÉ DES HALLES

Halles municipales, Rue Pélisson, Menton
Mardi - vendredi : 7h30-13h
samedi et dimanche : 7h-14h

LES ETABLISSEMENTS MAURO COLAGRECO

Menton : Mirazur***, Casa Fuego, Pecora Negra
Paris : Grand Coeur
Strasbourg : Pecora Negra

À PROPOS DE MITRON BAKERY

Ouverte au de cœur de Menton en 2020, **Mauro Colagreco déploie son approche de la boulangerie artisanale et durable**. À travers un message d'avenir, Mauro Colagreco réhabilite le pain pour lui redonner la place d'un "indispensable". Mitron offre des produits d'une totale transparence, de la sélection des blés locaux ancestraux sans ogm, moulus sur place dans le moulin à Menton, à la fabrication dans le fournil datant de 1902. Une remise en question de nos modes de production et de consommation qui **propose un pain respectueux de l'environnement et de ceux qui le façonnent**. Mitron Bakery améliore l'alimentation d'aujourd'hui pour mieux nourrir les générations futures. Dossier de presse Mitron Bakery disponible [ici](#) / Contenu photo disponible [ici](#) / [@mitronbakery](#)

À PROPOS DE MAURO COLAGRECO

Depuis sa terre natale l'Argentine, jusqu'à ses terroirs de la Côte d'Azur, le chemin fut passionné. Mais surtout ce fut un chemin parsemé de voyages, de découvertes, d'ambitions, et de travail acharné qui l'ont mené au sommet de son art. Son audace et sa vision reflètent sa cuisine qui transcende les saisons et sa région. Toujours méditerranéenne, elle est instinctive et généreuse. Convaincu des bienfaits des circuits-courts et fort des liens qu'il a tissé avec la nature qui

l'entoure, le chef Mauro Colagreco est engagé et promeut une Gastronomie circulaire dans le plus grand respect des cycles de la nature. Chef responsable et hors norme, il a su casser les codes et se bat sans relâche pour participer au mieux à la transition environnementale. Fin 2022, il devient le premier chef nommé Ambassadeur de bonne volonté pour la biodiversité par l'Unesco. Instagram [@maurocolagreco](https://www.instagram.com/maurocolagreco)