



Panettone

Artigianale

Fieri Potest Pastry Lab

Panettone prodotto nel laboratorio di pasticceria
Fieri Potest della Casa Circondariale
Carmelo Magli di Taranto

Il nostro Panettone

Il panettone Fieri Potest,
realizzato nel laboratorio
della Casa Circondariale Carmelo
Magli di Taranto

Nasce dalla passione dei pasticceri detenuti, guidati da maestri professionisti.
Con 24 ore di lievitazione naturale e ingredienti del territorio, ogni panettone
diventa un'opera unica, simbolo di impegno e rinascita.

1kg €25

I nostri gusti

Classico

—

Cioccolato

—

**Arancio e
Cioccolato Fondente**

—

**Mandarino e
Caramello Salato**

Una parte del ricavato finanzierà una call aperta agli enti del Terzo Settore, impegnati in attività di volontariato penitenziario, per iniziative finalizzate al reinserimento sociale e lavorativo dei detenuti e al sostegno delle loro famiglie.



La **Cooperativa sociale Noi e Voi** ar.l. nasce nel 2015 per dare continuità ai percorsi di inclusione sociale avviati con l'omonima Associazione di Volontariato Penitenziario.



Essa fa dell'inserimento lavorativo la propria mission: offrendo a coloro che vivono situazioni disagiate una nuova opportunità e testimoniando all'intera società tarantina come sia possibile la resilienza, una nuova economia.

Per prenotazioni, richieste o per scoprire la rete di vendita:

fieripotest.pastrylab@gmail.com

info e prenotazioni: 393 222 9991

www.cooperativanoievoi.it

  [@fieripotest.pastrylab](https://www.instagram.com/fieripotest.pastrylab)