



---

# 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.

I nostri gusti

**Classico**

---

**Cioccolato**

---

**Arancio e  
Cioccolato Fondente**

---

**Mandarino e  
Caramello Salato**

Una parte del ricavato finanzia 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](mailto:fieripotest.pastrylab@gmail.com)

info e prenotazioni: 393 222 9991

[www.cooperativanoievoi.it](http://www.cooperativanoievoi.it)



@fieripotest.pastrylab