



潘多洛 | 意大利黄金面包

意式金典 多乐臻礼

2025 圣诞&新年面包推广方案

焙乐道市场部



天意渐凉，秋冬的气息逐步走近



提及年底——浪漫圣诞、喜迎新春
是烘焙人不可错过的黄金销售季

没抓住去年火热的迪拜巧克力、黄油年糕.....
来到今年
什么烘焙品才是真正的流量密码？
如何打造专属你的佳节爆品？

焙乐道为您逐一揭开谜底！



2025 圣诞&新年面包推荐 | 潘多洛面包



WHAT ----- 潘多洛面包是怎么来的
潘多洛有什么特色

Why ----- 为什么圣诞/新年要卖潘多洛
焙乐道的潘多洛面包方案卖点

How ----- 消费者的产品沟通点
渠道终端的销售策略推荐

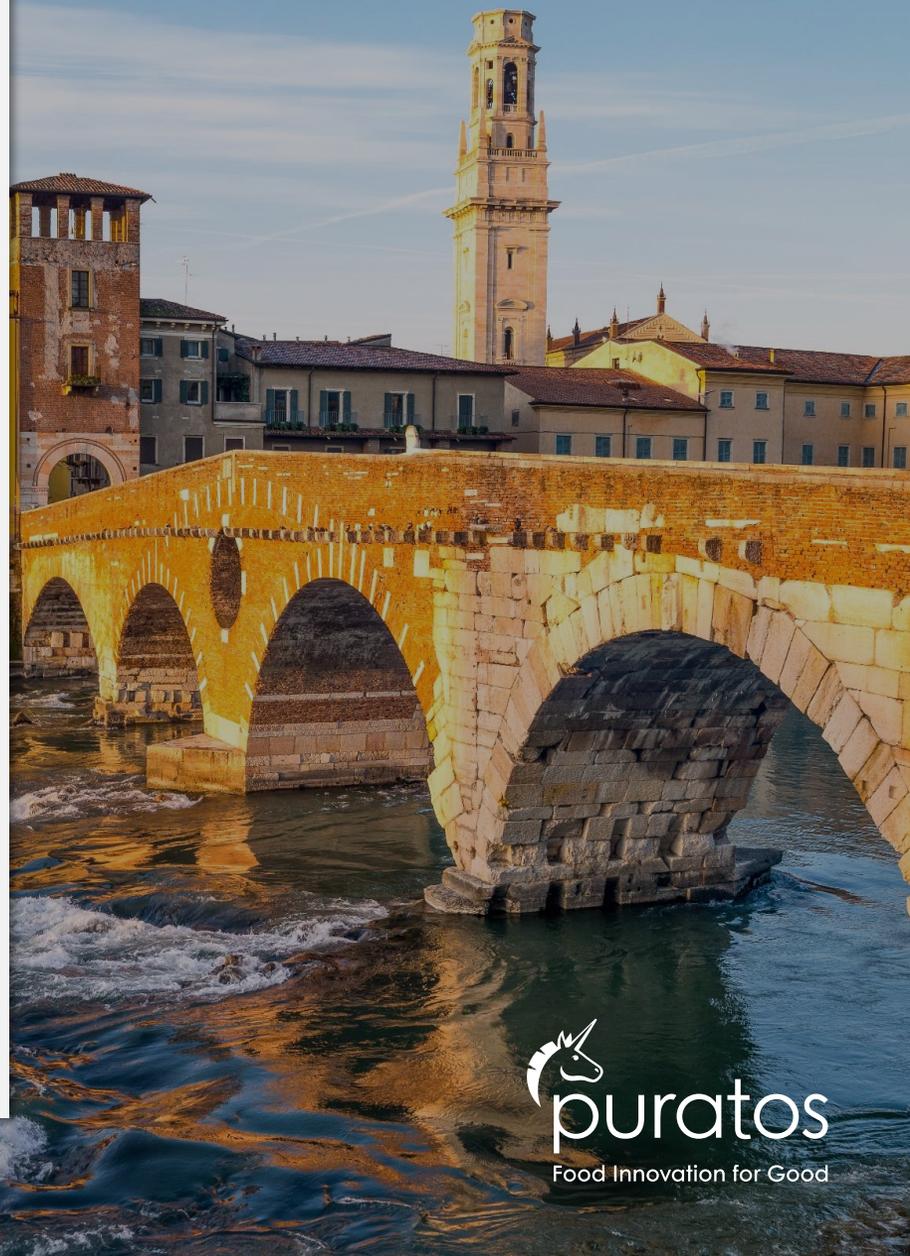
Pane de Oro 潘多洛面包

浪漫而尊贵的黄金面包

潘多洛起源于意大利北部爱情之都——维罗纳（Verona，莎士比亚笔下的爱情故事《罗密欧与朱丽叶》就发生在维罗纳）。

潘多洛在意大利语中是「黄金」的意思，发展自17世纪，由一款添加了鸡蛋、黄油、糖或蜂蜜等优质食材的甜面包制成，当时是贵族专享的「黄金面包」。

后来经由烘焙师一代代的改良与传承，演变为意大利家家户户必备的一款圣诞节美食。



产品特色 | 正宗潘多洛面包应该是怎样的？

造型 /

1. 独特的圣诞造型：

潘多洛呈八角星形，使用八星模具制成，外形酷似圣诞树，顶层撒上细白糖粉，像冬季纷飞的白雪，或夜空中闪亮的星星，整体像圣诞节阿尔卑斯山顶的雪峰，特别适合圣诞节。

口感 /

2. 绵软奶香，柔润松弛：

类似布里欧面团的潘多洛面包，因为口感松软棉细，散发着馥郁的奶油与蛋香，如蛋糕般美味，以至于常被误认为是蛋糕。

工艺 /

3. 慢发酵更入味：

使用正宗意大利酸种经过长时天然发酵+16h冷藏发酵，造就独特的意式奶香发酵风味，绵软化口、香甜十足。

好看

好吃

好正宗



年末大单品 | 为什么潘多洛适合在圣诞/新年推广



1 节日仪式 | 意式时尚

潘多洛与潘妮托尼并称为意大利「圣诞双杰」，自带浓厚的欧洲节日文化基因，符合向往精致生活的烘焙消费者需求。

3 送礼佳品 | 体面祝福

本意就是黄金、且外观金黄、造型有趣，更有谐音「盼多乐」的美好祝福，让这款面包充分成为了年末佳节的送礼首选。



2 精致造型 | 社交传播

独特的八角星形状具有强烈的视觉冲击力，还能通过切片、重新装饰为圣诞树造型，吸引客人拍照打卡，自带传播力。

4 轻奢配方 | 持久美味

潘多洛使用酸种、大量黄油、蛋黄制作，本身就是一款十分美味的面包，只要条件适合，放一周还能保持湿润，风味甚至随时间变化更显层次。

产品推荐 | 焙乐道的潘多洛面包



比利时白巧草莓 潘多洛

CHOCOLATE STRAWBERRY

黄金布里欧胚 柔软香甜
意式酸面团 天然发酵黄油奶香味
臻选山东大草莓酱 清新酸甜
平衡比利时白巧的醇厚感

Pane de Oro

- 贝可拉可可溯源白巧克力X516
- 司培乐酸面团-卡门50
- 美特臻品混合大黄油 (清洁标签)
- 臻选水果果酱-草莓

生椰芒果 潘多洛

COCONUT MANGO

黄金布里欧胚 柔软香甜
意式酸面团 天然发酵黄油奶香味
热带阳光与海风送来生椰脆脆
高品质广西象牙芒果酱

Pane de Oro

- 贝可拉可可溯源白巧克力X516
- 司培乐酸面团-卡门50
- 美特臻品混合大黄油 (清洁标签)
- 焙乐道黄金芒果果肉馅

比利时黑巧莓果 潘多洛

CHOCOLATE BERRIES

黄金布里欧胚 柔软香甜
意式酸面团 天然发酵黄油奶香味
臻选覆盆子蔓越莓果酱 酸甜解腻
多重风味 层层惊喜

Pane de Oro

- 贝可拉可可溯源黑巧克力C501
- 司培乐酸面团-卡门50
- 美特臻品混合大黄油 (清洁标签)
- 臻选水果果酱-覆盆子&蔓越莓

比利时白巧 草莓潘多洛



胚体严选意大利酸种制作，自带天然发酵的黄油奶香风味

星星造型，趣味十足，柔软湿润

内馅臻选山东草莓，酸甜清新

恰好平衡比利时白巧奶油的醇厚口感



应用焙乐道原料：

胚体

司焙乐 卡门50 酸面团
美特臻品混合大黄油（清洁标签方案）

馅料

贝可拉可可溯源纽扣形黑巧克力X516
臻选水果果酱-草莓

克重：109g

参考成本：3.60元

生椰芒果 潘多洛



胚体严选意大利酸种制作，自带天然发酵的黄油奶香风味
星星造型，趣味十足，柔软湿润
热带阳光与海风送来了生椰脆脆
内搭高品质的广西象牙芒果酱，口口香甜

应用培乐道原料：

司培乐 卡门50 酸面团

美特臻品混合大黄油（清洁标签方案）

培乐道水果肉馅（芒果）

克重：103g

参考成本：3.35元



比利时黑巧 莓果潘多洛



胚体严选意大利酸种制作，自带天然发酵的黄油奶香风味

星星造型，趣味十足，柔软湿润

臻选覆盆子与蔓越莓的双重莓果风味

酸甜破解了整体的浓厚感，品出层层惊喜

应用焙乐道原料：

胚体

司焙乐 卡门50 酸面团
美特臻品混合大黄油（清洁标签方案）

馅料

贝可拉可可溯源纽扣形黑巧克力C501
臻选水果肉馅（覆盆子&蔓越莓）

克重：109g
参考成本：4.41元





焙乐道潘多洛 | 奶香浓郁的「灵魂因子」

1

司焙乐 卡门50 酸面团

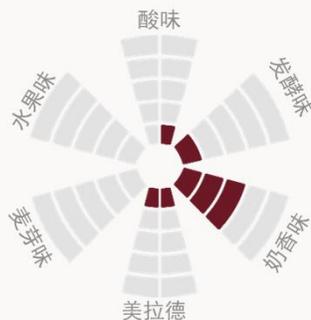
司焙乐 卡门50

小麦粉发酵的液状酸面团风味物

- 改善重油面包的质构和风味
- 有助于形成柔软、湿润的面包瓤结构，又能保持持久弹性
- 带来诱人奶香风味
- 可与其他司焙乐混合使用



风味轮



奶味

- ✓ 规格： 1 X10 KG
- ✓ 保质期： 12个月
- ✓ 建议用量： 5%-10%
- ✓ 适用建议： 贝果、用于甜面团和重油面包，如起酥类，潘妮托妮布里欧修等，软面包，甜面包，含酵母甜甜圈





焙乐道潘多洛 | 替代黄油的最佳方案

2

美特臻品植物黄油



卓越的操作性和耐受性
无需调整工艺和产线



高品质的终成品
黄油般细腻口感，持久的酥脆锁鲜（优化货架期）



高效降本
对比黄油成本节约超60%



清洁标签方案
无防腐剂





焙乐道潘多洛 | 胚体柔润绵软的秘密

3

柔润+面包改良剂

一款着重于改善面包质构的模块化改良剂，灵感源自中国湖南张家界，它擅长让烘焙品从制作的那一天开始，到保质期结束，都拥有完美表现的质构和新鲜度，让产品在柔软度、湿润度、弹性和化口性四大关键维度中取得最佳平衡。

该产品还提供清洁标签的解决方案。



消费者沟通 | 客户宣传点：「四高」产品

高酵力



意式经典甜品，选用纯正意大利酸面团制作，风味正宗，酵力满满

高品质



高品质原料匠心巧制，比利时进口纯脂巧克力，臻选溯源品质水果

高软润



胚体比蛋糕更柔软湿润的
美味口感

高颜值



黄金星星造型，像圣诞树又像冬季雪山，是最上镜的节庆送礼佳品

消费者沟通 | 节日产品售卖策略



社媒预热

利用品牌与消费者的互动，提升产品价值——

「今冬最闪耀的黄金之星，正在秘密发酵中，它即将降临你的朋友圈」

门店尝鲜

店内广告文案参考

1. 如蛋糕般柔润绵软，散发着馥郁的蛋奶香气
2. 来自星星的礼物，献给最「心」爱的你

互动体验

节日期间，在店内举办现场黄金派对，或定制星光礼盒（一个潘多洛面包，一包糖粉，一个筛糖器，一页创意吃法小卡片），邀请客户带亲朋共同参与仪式感满满的「筛雪粉」活动

场景触达

搭配咖啡/牛奶组合为「潘多洛新年早餐」，寓意“切开星星，开启新年「星」好运！”，让顾客与最爱的人，分享新年第一份美好与甜蜜