

FRACCARO SPUMADORO

Colomba classica



POCHODZENIE PRODUKTU:

Wenecja Euganejska



 Na Zamówienie

Opis

Colomba classica firmy Fraccaro Spumadoro to tradycyjna włoska drożdżowa babka Wielkanocna na naturalnym zakwasie. Nazwa tej babki wywodzi się od charakterystycznego kształtu gołębic, w jakim jest wypiekana. Po włosku *colomba* to właśnie gołębica. Ciasto dekorowane jest na zewnątrz płatkami migdałów oraz lukrem. Dzięki dodatkowi kandyzowanej skórki pomarańczy babka ma delikatny cytrusowy posmak.

Sugestie

Colomba spożywana jest tradycyjnie we Włoszech w okresie Świąt Wielkanocnych. To doskonały pomysł również na uroczy, niezobowiązujący prezent świąteczny.

Produkt na zamówienie.

Dane techniczne



Składniki: MĄKA z miękkiej PSZENICY typ 0, cukier, lukier (cukier, MIGDAŁY, olej kokosowy, skrobia PSZENNA, mąka ryżowa, mąka MIGDAŁOWA, BIAŁKO JAJA w proszku, aromaty), MASŁO, kandyzowana skórka pomarańczowa (skórka pomarańczowa, syrop glukozowo-fruktozowy, cukier, regulator kwasowości: kwas cytrynowy), JAJA kat. A, naturalne DROŻDŻE na zakwasie 5,5% (PSZENICA), żółtko JAJA kat. A, emulgator: mono i diglicerydy kwasów tłuszczowych, syrop z cukru inwertowanego, sól, mąka PSZENNA słodowana, naturalny aromat cytrusowy, naturalny aromat waniliowy z jagód. Może zawierać SOJĘ.

Opakowanie: Karton 750 g x 6 szt.

Waga: 750 g

Sposób przechowywania: Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu.

Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

Wartość energetyczna: 1682 kJ / 401 kcal

Tłuszcze: 17 g (w tym kwasy tłuszczowe nasycone 8,4 g)

Węglowodany: 53 g (w tym cukry 24 g)

Białka: 7,5 g

Sól: 0,5 g

Błonnik: 3 g

Alergeny

GLUTEN (MĄKA PSZENNA), MIGDAŁY, JAJA, MASŁO, DROŻDŻE, SOJA