

FRACCARO SPUMADORO

Colomba al cioccolato



POCHODZENIE PRODUKTU:

Wenecja Euganejska



 Na Zamówienie

Opis

Drożdżowa babka Wielkanocna na naturalnym zakwasie z kawałeczkami czekolady i dekorowana polewą czekoladową. Colomba to tradycyjna włoska drożdżowa babka wielkanocna. Jej nazwa wywodzi się od charakterystycznego kształtu gołębic. Po włosku *colomba* to właśnie gołębic.

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, olej kokosowy, skrobia PSZENNA, mąka ryżowa, mąka MIGDAŁOWA, białko JAJA w proszku, 2,5% gorzka czekolada (cukier, kakao, kakao niskotłuszczowe w proszku, masło kakaowe, emulgator: lecytyna słonecznikowa, syrop glukozowy, naturalny aromat waniliowy), aromaty], MASŁO, JAJA kat. A, gorzka czekolada 10% (cukier, miazga kakaowa, masło kakaowe, emulgator: lecytyna słonecznikowa, naturalny aromat waniliowy), naturalne DROŻDŻE na zakwasie 5,5% (PSZENICA), żółtko JAJ kat. A, emulgator: mono i diglicerydy kwasów tłuszczowych, syrop z cukru inwertowanego, sól, mąka PSZENNA słodowana, naturalne aromaty. 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:	1777 kJ / 424 kcal
Tłuszcze:	19 g (w tym kwasy tłuszczowe nasycone 9,2 g)
Węglowodany:	53 g (w tym cukry 26 g)
Białka:	7,5 g
Sól:	0,5 g
Błonnik:	3,5 g

Alergeny

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