

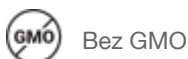
FRACCARO SPUMADORO

Panettone con praline di cioccolato incarto artigianale



POCHODZENIE PRODUKTU:

Wenecja Euganejska



Na Zamówienie



Wyłącznie Na Boże Narodzenie świąteczny. Pakowana rzemieślniczo.

Opis

Włoska babka Panettone z pralinkami czekoladowymi. Tradycyjny włoski wyrób cukierniczy na naturalnym zakwasie, wypiekany w kształcie „kopuły”. Mięciutka babka o intensywnej złotej barwie ciasta, delikatnej harmonii aromatów i smaków, wzbogacona pralinkami z ciemnej czekolady. Rozkosz dla podniebienia, doskonała na niezobowiązujący prezent

Sugestie

Tradycyjna babka bożonarodzeniowa.

Produkt na zamówienie.

Dane techniczne

Składniki:

Mąka PSZENNA z miękkiego ziarna typu '0', pralinki z gorzkiej czekolady 15% (cukier, miazga kakaowa, masło kakaowe, emulgator: lecytyna słonecznikowa, naturalny aromat waniliowy), MASŁO, cukier, żółtko JAJKA kat. A, zakwas naturalny 6% (PSZENNY), syrop z cukru inwertowanego, JAJA kat. A, emulgatory: mono i dwuglicerydy kwasów tłuszczowych, masło kakaowe, sól, słodowana mąka PSZENNA, proteiny MLEKA, naturalne aromaty cytrusowe, ekstrakt z wanilii z Madagaskaru. Może zawierać SOJĘ i ORZECY.

Opakowanie:

750 g x 6 sztuk



Masa netto jednostkowa:	750 g
Sposób przechowywania:	Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu.
Kraj pochodzenia:	Włochy

Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

Wartość energetyczna:	1716 kJ / 411kcal
Tłuszcze:	22 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 13 g
Węglowodany:	43 g, w tym cukry 20 g
Białka:	7,8 g
Sól:	0,50 g
Błonnik:	4,8 g

Alergeny

PSZENICA (GLUTEN), MLEKO (LAKTOZA), JAJA. Może zawierać SOJĘ i ORZECY.