

DI CRISTIAN DESSERT

BaBàrattolo al limoncello



NOWOŚĆ

POCHODZENIE PRODUKTU:

Lacjum



Opis

Neapolitańskie Babà, jak większość innych słodczy, nie cieszy się zbyt długim okresem świeżości – po nasączeniu należy spożyć je w przeciągu kilku godzin by nie utraciły swoich zapachów i w pełni cieszyć się jej smakiem. Dzięki technice gotowania w słoikach słodczy utrzymują swoją świeżość w temperaturze pokojowej przez 12 miesięcy, zachowując całą swoją pulchność i aromaty bez użycia konserwantów. Babka nasączana limoncello.

Sugestie

Jedna babà wystarczy na 6-8 porcji. Po wyjęciu należy ją pokroić na równe części. Możesz ją podać np. z mascarpone i solonym kremem pistacjowym. Aby otworzyć deser, odwróć słoik wieczkiem do dołu, pozostaw Babà w takiej pozycji na 20 minut. Po tym czasie otwórz wieczko.

Dane techniczne

Składniki:	poncz na bazie limoncello (woda, cukier, limoncello 12%), mąka z PSZENICY miękka, JAJA całe świeże, MASŁO, drożdże piwne, sól
Waga netto:	430 g
Sposób przechowywania:	Przechowywać w temperaturze pokojowej, z dala od źródeł ciepła. Po otwarciu przechowywać w lodówce 0-4°C. Spożyć w ciągu 2/3 dni.
Kraj pochodzenia:	Włochy

Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

Wartość energetyczna:	1151 kJ / 256 kcal
Tłuszcze:	6 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 3,3 g
Węglowodany:	47 g, w tym cukry 35 g
Białka:	3 g
Sól:	0,3 g
Błonnik:	0,3 g

Alergeny

mąka PSZENNA, JAJA, MLEKO (LAKTOZA) /w świeżym MAŚLE/ ORZECHY ziemne, ORZECHY, SOJA