

DI CRISTIAN DESSERT

BaBàrattolo al Rum



POCHODZENIE PRODUKTU:

Lacjum



Opis

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

Sugestie

Jedna babà wystarcza 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: Babka Babà: mąka z miękkiego ziarna PSZENICY (GLUTEN), JAJA, świeże MASŁO (MLEKO, LAKTOZA), drożdże piwne, sól. Składniki ponczu: poncz rumowy (woda, cukier, alkohol, rum agricole 2%), mąka z miękkiego ziarna PSZENICY (GLUTEN)

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: 1202 kJ / 282 kcal

Tłuszcze: 6 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 3,3 g

Węglowodany: 41,5 g, w tym cukry 33 g

Białka: 3 g

Sól: 0,3 g

Błonnik: 0,3 g

Alergeny

Mąka PSZENNA (GLUTEN), JAJA, MASŁO (MLEKO - LAKTOZA). Może zawierać ORZECHY ZIEMNE, ORZECHY, SOJĘ.