

DI CRISTIAN DESSERT

BaBàrattolo al Rum e Cioccolato



NOWOŚĆ

POCHODZENIE PRODUKTU:

Lacjum



Opis

Neapolitańskie Babà, jak większość innych słodczy, nie cieszą się zbyt długim okresem świeżości – po nasyczeniu należy spożyć je w przeciągu kilku godzin by nie utraciły swoich zapachów i w pełni cieszyć się ich 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.

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: Składniki Babà: mąka z miękkiego ziarna PSZENICY (GLUTEN), JAJA świeże całe, czekolada 8% (miazga kakaowa, masło kakaowe, emulgator: lecytyna SOJOWA), MLEKO (LAKTOZA) /w świeżym MAŚLE/, cukier, drożdże piwne, sól. Skład ponczu: syrop cukrowy (woda, cukier), alkoholowy aromat spożywczy o smaku rumu (7%)

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: 359 kJ / 1503 kcal

Tłuszcze: 9 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 3,9 g

Węglowodany: 41 g, w tym cukry 35 g

Białka: 2,5 g

Sól: 0,3 g

Błonnik: 0,3 g

Alergeny

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