

FRACCARO SPUMADORO

Panettone glassato alle mandorle



POCHODZENIE PRODUKTU:

Wenecja Euganejska



Na Zamówienie



Wyłącznie Na Boże Narodzenie

Opis

Włoska babka Panettone to tradycyjny wypiek na naturalnym zakwasie. Wierzchna warstwa, o kształcie przypominającym „kopułę”, pokryta jest migdałowym lukrem. Środek babki jest w żółtym kolorze, a wewnątrz skrywa pyszne sułtańskie rodzynki.

Sugestie

Tradycyjna babka bożonarodzeniowa do podania jako deser

Produkt na zamówienie.

Dane techniczne

Składniki:

Składniki: mąka PSZENNA typu „0” (GLUTEN), lukier migdałowy 15% (cukier, MIGDAŁY 16,6%, stanowiące 2,5% końcowego produktu, mąka MIGDAŁOWA 3,3%, stanowiąca 0,5% końcowego produktu, olej kokosowy, skrobia PSZENNA, skrobia kukurydziana, białko JAJA w proszku, konserwant: propionian wapnia), rodzynki sułtańskie 15%, MASŁO (LAKTOZA), cukier, żółtko JAJA kat. A, naturalny zakwas 5% (PSZENICA), syrop z cukru inwertowanego, JAJA kat. A, mono i dwuglicerydy kwasów tłuszczowych, sól, słód jęczmienny, białka MLEKA (LAKTOZA), aromaty naturalne z cytrusów, ekstrakt z wanilii z Madagaskaru.

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: 1628 kJ / 388 kcal

Tłuszcze: 16 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 8,5 g

Węglowodany: 52 g, w tym cukry, 23 g

Białka: 7,5 g

Sól: 0,50 g

Alergeny

Może zawierać SOJĘ, GORCZYCĘ, ORZECY, nasiona SEZAMU.