

FRACCARO SPUMADORO

Panettone antico



POCHODZENIE PRODUKTU:

Wenecja Euganejska



Bez GMO



Na Zamówienie



Wyłącznie Na Boże Narodzenie

Opis

Włoska babka Panettone to tradycyjny wypiek na naturalnym zakwasie. Wierzchnia warstwa, o kształcie przypominającym „kopułę”, jest intensywnie i jednolicie przyrumieniona. Środek babki jest w żółtym kolorze, a wewnątrz skrywa pyszne australijskie rodzynki oraz kandyzowane owoce cytronu.

Sugestie

Tradycyjna babka bożonarodzeniowa do podania jako deser

Produkt na zamówienie.

Dane techniczne

Składniki:

Składniki: Mąka PSZENNA typu „0”, rodzynki australijskie 13%, MASŁO (LAKTOZA), cukier, żółtko JAJA kat. A, naturalny zakwas 6% (PSZENICA), kandyzowana skórka ze świeżej pomarańczy 6% (skórka ze świeżej pomarańczy, sacharoza, syrop glukozowo-fruktozowy, regulator kwasowości: kwas cytrynowy), kandyzowana skórka z cytronu 3,5% (cytron, syrop glukozowy, cukier), miód, JAJA kat. A, emulgator: mono i dwuglicerydy kwasów tłuszczowych, sól, słód jęczmienny, białka MLEKA, naturalne armaty cytrusów, ekstrakt z wanilii z Madagaskaru.

Masa netto jednostkowa:

1000 g



Sposób przechowywania: Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu.

Kraj pochodzenia: Włochy

Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

Wartość energetyczna: 1637 kJ / 391 kcal

Tłuszcze: 17 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 10 g

Węglowodany: 50 g, w tym cukry, 22 g

Białka: 7,7 g

Sól: 0,50 g

Alergeny

Zawiera PSZENICĘ (GLUTEN), MASŁO (LAKTOZA), JAJA. Może zawierać SOJĘ, GORCZYCĘ, ORZECY, nasiona SEZAMU.