

FRACCARO SPUMADORO

Panettone al Radicchio Rosso di Treviso IGP



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 oraz skrywa pyszne kandyzowane liście cykorii z Treviso.

Sugestie

Tradycyjna babka bożonarodzeniowa do podania jako deser lub na świąteczne śniadanie.

Produkt na zamówienie.

Dane techniczne

Składniki:

PSZENNA typu “0” (GLUTEN), MASŁO (LAKTOZA), cukier, wczesna czerwona cykoria liściowa z Treviso IGP, stanowiąca 9,6% gotowego produktu, syrop glukozowo-fruktozowy, regulator kwasowości: kwas cytrynowy), żółtko JAJA kat. A, naturalny zakwas 7% (PSZENICA), syrop cukru inwertowanego, JAJA kat. A, emulgator: mono- i dwuglicerydowy kwasów tłuszczowych, sól, sól JĘCZMIENNY, białko MLEKA (LAKTOZA), aromaty naturalne z cytrusów, ekstrakt z wanilii z Madagaskaru.

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:	1506 kJ / 360 kcal
Tłuszcze:	17 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 9,6 g
Węglowodany:	43 g, w tym cukry, 20 g
Białka:	7,4 g
Sól:	0,50 g

Alergeny

Zawiera GLUTEN, MLEKO (LAKTOZA), JAJA. Może zawierać SOJĘ, GORCZYCĘ, nasiona SEZAMU, ORZECHY.