FRACCARO SPUMADORO

Panettone classico



POCHODZENIE PRODUKTU:

Wenecja Euganejska



Bez GMO

Na Zamówienie

Wyłącznie Na Boże Narodzenie

Opis

Panettone classico to klasyczna włoska babka bożonarodzeniowa na naturalnym zakwasie, wypiekana w kształcie „kopuły”. Ciasto o żółto-złocistej barwie, z dodatkiem rodzynek i kandyzowanej skórki pomarańczy. Panettone z serii „astuccio dedicato”, w eleganckim opakowaniu, to doskonały pomysł na niezobowiązujący prezent świąteczny.

Sugestie

Tradycyjna babka bożonarodzeniowa.

Produkt na zamówienie.

Dane techniczne

Składniki:	Mąka PSZENNA z miękkiego ziarna typ '0', rodzynki sułtańskie 16%, MASŁO, cukier, żółtko JAJ kat. A, zakwas naturalny PSZENNY 6%, ⍰⍰kandyzowana skórka pomarańczy 4% (skórka pomarańczy, syrop glukozowo-fruktozowy, cukier, regulator kwasowości: kwas cytrynowy), syrop cukru inwertowanego, JAJA kat. A, emulgatory: mono i diglicerydy kwasów tłuszczowych, sól, słodowana mąka PSZENNA, białka MLEKA, naturalne aromaty cytrusów, ekstrakt wanilii z Madagaskaru. Może zawierać SOJĘ, GORCZYCĘ.
Karton:	750 g x 6 szt
Masa netto:	750 g

Sposób przechowywania:	Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu.

Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

Wartość energetyczna:	1625 kJ / 388 kcal
Tłuszcze:	18 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 12 g
Węglowodany:	48 g, w tym cukry 26 g
Białka:	7 g
Sól:	0,54 g

Alergeny

Mąka PSZENNA (GLUTEN), LAKTOZA, JAJA. Może zawierać SOJĘ, GORCZYCĘ.