

Fraccaro spumadoro

Mini panettone



POCHODZENIE PRODUKTU:

Wenecja Euganejska



Opis

Mini babeczka Panettone.

Panettone to tradycyjne włoskie ciasto bożonarodzeniowe znanej firmy cukierniczej Fraccaro Spumadoro z rejonu Wenecji.

Sugestie

Panettone to rodzaj babki pochodzącej z północnych Włoch, spożywanej tradycyjnie w okresie Bożego Narodzenia.

Dane techniczne

SKŁADNIKI:	Mąka pszenna, masło, cukier, żółtko, drożdże naturalne, świeże jaja, syrop cukru inwertowanego, sól, mąka ze słodu pszennego, naturalne aromaty owoców cytrusowych i wanilii.
OPAKOWANIE:	Karton 100 g x 24 sztuki
WAGA JEDNOSTKOWA:	100g
SPOSÓB PRZECHOWYWANIA:	Przechowywać w chłodnym i suchym miejscu
KRAJ POCHODZENIA:	Włochy



Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

WARTOŚĆ ENERGETYCZNA:	1548 kJ / 368 kcal
TŁUSZCZE:	14 g (w tym kwasy tłuszczowe nasycone 8,5 g)
WĘGLOWODANY:	52 g (w tym cukry 28 g)
BIAŁKA:	7,9 g
SÓL:	0,5 g

Alergeny

GLUTEN, LAKTOZA, JAJA