

Fraccaro spumadoro

Mini panettone



POCHODZENIE PRODUKTU:

Wenecja Euganejska



 Na Zamówienie

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.

Produkt na zamówienie.

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

SPÓSÓB 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