

VINOVERSUM

Seit 1994



Panettone «Mandorlato» Royal Art. 951

Produzent	Loison
Land/Gebiet	Italien/Veneto
Produkt	Panettone
Inhalt	500 g
Preis CHF	19.50

Klassischer Panettone mit Sultaninen und kandierten Früchten, obenauf veredelt mit einer Zuckerglasur und ganzen Mandeln. Er wird nach italienischen Konditortradition mit Sauerteig und einem 72-stündigen handwerklichen Prozess hergestellt. Ungeöffnet sind die Panettoni bzw. Pandori sechs Monate haltbar. Nach dem Anschneiden sollten übrig gebliebene Stücke wieder in ihrem Beutel verpackt werden und lassen sich bei Zimmertemperatur einige Tage aufbewahren.

INGREDIENTS: WHEAT flour, Fresh EGGS raised on the ground in Italy, Sultana raisins (12%), ALMOND icing (13%) [Sugar, EGG white, Sunflower oil, Italian "Tuono" ALMONDS (40%), Pre-cooked rice and WHEAT flour, Natural flavors], Butter (MILK), Sugar, Candied "oranges from Sicily" and "citron from Calabria" peels (6%) [Orange and citron peels in variable proportions (53%), Glucose-fructose syrup, Sugar, Concentrated lemon juice], Natural sourdough yeast (WHEAT), Grains of sugar (8%), Fresh EGG yolk raised on the ground in Italy, Emulsifier: mono and diglycerides of vegetable origin fatty acids, Inverted sugar, Salt, Cocoa butter, Natural flavors. Made in Italy.