

Panettone «Classico» Cappelliere Art. 970



Produzent	Loison
Land/Gebiet	Italien/Veneto
Produkt	Panettone
Inhalt	1 Kilo
Preis CHF	49.00

Klassischer Panettone mit Sultaninen und kandierten Früchten. Für die Produkte der Linie Genesi und Frutta e Fiori verwendet Dario Loison ausschliesslich frischen Rahm, frische Milch und frische Butter sowie feine Mehle und weitere hochwertige Zutaten. Die exquisiten Vanilleschoten stammen aus Madagaskar und das natürliche Meersalz kommt aus der Salina di Cervia von der Adriaküste. 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 / 14% Sultana raisin / Fresh eggs / 11% Candied "Oranges from Sicily" and "Citron from Diamante-Calabria" peels / 54% Orange peels / 54% Citron peels / Glucose-fructose syrup / Sucrose / Concentrate lemon juice / 9% Fresh Butter (Milk) / Sugar / Natural sourdough yeast (gluten) / Fresh egg yolk / Emulsifier: mono- and fatty acid diglycerides of vegetable origin / Italian Honey / 1,5% High quality fresh milk / 1% Fresh cream (Milk) / Cocoa butter / Cervia whole marine salt / 0,3% Natural Vanilla Mananara from Madagascar* / Natural flavours. For Allergens, including Cerealscontaining Gluten, See Ingredients. May also contain: Nuts. Made in Italy. *Slow Food Presidium.