

VINOVERSUM

Seit 1994



Panettoncino «Classico» im Cello Art. 993/C

Produzent	Loison
Land/Gebiet	Italien/Veneto
Produkt	Panettone
Anbau	Traditionell
Allergenhinweise	Enthält keine Sulfite
Vegan	Nein
Inhalt/Gebinde	100 g / 30er Kt
Preis CHF	3.30

Der klassische Mini-Panettone im 100-Gramm-Format, verfeinert mit Sultaninen und kandierten Früchten. Er wird nach italienischen Konditortradition mit Sauerteig und einem 72-stündigen handwerklichen Prozess hergestellt. Ungeöffnet sind die Panettoni bzw. Pandori sechs Monate haltbar.

Ingredients: Wheat flour / 19% Sultana raisin / Butter (Milk) / Sugar / Fresh egg yolk / Natural yeast (Wheat) / 6% Candied Orange peel / 53% Orange peels / Glucose-fructose syrup / Sugar / Acidity regulator: Citric Acid / Emulsifier: mono- and fatty acid diglycerides of vegetable origin / Insert sugar syrup / Salt / Natural flavours / Contains: Wheat, Egg, Milk and Derivatives / May Contain: Nuts, Soya / Made in Italy.